Oecon.
1432

Oci 1432.

Oeconomia. Opera varia
oeconomiam illustrantia 43.

~~Oec. gen. 43. 10~~

Gottlieb Rammelt
Kunstgärtners zu Benkendorf und Dölitz am Berge,
wie auch Mitglieds der ökonomischen Gesellschaft
in Leipzig,

gemeinnützige Abhandlungen

zum Besten
der
Gärtnerey und Landwirthschaft.

Dritter Theil,

welcher
den Unterricht von Küchen- und Baumgärten
in sich enthält.

HALLE,
bey Johann Gottfried Trampe.
1774.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Gottlieb Rammelt

Kunstgärtners zu Benkendorf und Dölitz am Berge,
wie auch Mitglieds der ökonomischen Gesellschaft
in Leipzig,

Unterricht von Küchen- und Baumgärten

nebst einigen

ökonomischen Abhandlungen.

Dritter Theil.

HALLE,
bey Johann Gottfried Trampe.
1774.

Dem

Hochwohlgebornen Herrn,

HERRN

August Carl Alexander

von Zanthier,

Hochfürstl. Hessen-Casselschen würklichen Cammerherrn, Director der Hochfürstl. Krieges- und Domainen-Cammer und eines hohen General-Directorii Mitgliede

&c. &c.

Dem

Hoch- und Wohlgebornen Herrn,

HERRN

FERDINAND

des heil. Röm. Reichs

Freyherrn von Wolff,

Erb- Lehn- und Gerichtsherrn auf Klein-Dölzig;

Wie auch

Dem

Hochwohlgebornen Herrn,

HERRN

Carl August von Madai,

Erb- und Lehnherrn auf Güsten,

Hochfürstl. Anhalt-Cöthenschen

Hofrath;

Meinen Gnädigen Herren.

ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತಿನ ಗ್ರಂಥಮಾಲೆ

ಶ್ರೀಯುತ ಆರ್. ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್ ಅವರಿಂದ

ಶ್ರೀವೈಷ್ಣವ ಮಠ ಮಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ

ಶ್ರೀಮದ್ ರಾಮಾನುಜಾಚಾರ್ಯರ ಮತ ಪ್ರಚಾರ ಮತ್ತು ಪ್ರಭಾವ

ಸಂಪುಟ ೨

ಮಾಧ್ವ ಮತ

ಪ್ರಕಾಶಕರು
ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು
ಬೆಂಗಳೂರು
೧೯೫೪

ಶ್ರೀವೈಷ್ಣವ ಮಠ ಮಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ

ಶ್ರೀಮದ್ ರಾಮಾನುಜಾಚಾರ್ಯರ ಮತ ಪ್ರಚಾರ ಮತ್ತು ಪ್ರಭಾವ

ಸಂಪುಟ ೨

ಮಾಧ್ವ ಮತ

ಆರ್. ನರಸಿಂಹಾಚಾರ್

ಪ್ರಕಾಶಕರು
ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು
ಬೆಂಗಳೂರು
೧೯೫೪

Hoch- und Wohlgeborne Herren, Gnädige Herren!

Die frohe Aussicht unter dem Schatten und in dem Dienste des besten Herrn, welchen die Vorsicht mit Ew. Hoch- und Wohl-

gebl. so genau verbunden hat, mein Leben sanft und ruhig zu beschliessen; Ew. Hoch= und Wohlgebl. selbst eigenes gnädiges Bezeigen gegen einen alten, abgelebten treuen Diener; HochDero eigene Kenntniß so wol im Gartenwesen, als der Haushaltungskunst und allen übrigen dahin einschlagenden Wissenschaften; und endlich die vielen schönen Gewächse, mit denen Hochdieselben die hiesigen neuen Gärten bereichert, und die erstorbenen Kräfte eines bey der Gärtnerey grau gewordenen Greises gleichsam von neuem belebt und ermuntert haben: alles dieses läßt mich zuversichtlich

sichtlich hoffen Ew. Hoch= und Wohlgebl. werden meine Kühnheit mir gnädig verzeihen, wenn ich mir die Gnade erbitte diesen dritten Theil meiner gemeinnützigen Abhandlungen Hoch Denenselben unterthänig zuzueignen, zugleich aber auch mich und den noch übrigen kurzen Rest meines Lebens Hoch-Dero Gnade und Schutz bestens empfehlen zu dürfen.

An dem Rande des Grabes flehe ich zu dem Allmächtigen, er wolle seine Gnadenflügel über Ew. Hoch= und Wohlgebl. Hochadeliche Häuser ausbreiten, Hoch-Dieselben grünen lassen wie einen

Palmbaum und wachsen wie die Ceder auf dem Libanon immer und ewiglich.

Ew. Hoch= und Wohlgebl.

Benkendorf
den 24ten April
1774.

unterthäniger Knecht
Gottlieb Rammelt.

Geneigter Leser!

Da ich den zweyten Theil dieser meiner Abhandlungen herausgab, dachte ich nichts weniger, als daß mir Gott so lange das Leben noch fristen würde, einen dritten Theil anfangen zu können; allein Gott hat mehr gethan, als ich irgend erwarten und vermuthen konnte. Durch seine Gnade kann ich diesen dritten Theil, ob-

gleich

gleich bey sehr absterbenden Kräften, beschliessen. In meinem hohen Alter war ich nicht Willens, die Feder wieder zu ergreifen, da mich aber einige Gönner und Freunde, theils schriftlich, theils mündlich ersucht haben, annoch von meinen **Erfahrungen bey Küchen- und Obstgärten** etwas aufzusetzen; so bin dieser Aufforderung so viel, als mein Alter und Umstände verstatten wollen, nachgekommen.

Allein ich achte es vor nöthig hier zu wiederholen, was bereits bey meinen **beyden ersten Theilen** angeführt: daß ich nemlich nicht vor Kunstgärtner schreibe, noch selbigen Unterricht geben wolle, sondern nur vor bürgerliche Gartenliebhaber und Freunde, welche entweder keine Gärtner halten können, oder sie nicht halten wollen. Diese thun auch recht und wohl daran, wenn sie solche vergnügende und selbst zur Erbauung Gelegenheit gebende Beschäftigungen unternehmen. Gott scheint gleichsam diesen Trieb zur

Gärt-

Gärtnerey in uns gelegt zu haben, damit wir uns desto öfterer erinnern können, daß das menschliche Geschlecht in einem Garten von Gott abgefallen, die Erlösung durch Jesum ebenfalls in einem Garten geschehen und unsre Sünden daselbst vergraben und versiegelt worden sind. Sie erlangen, unter solchen Betrachtungen, einen Abscheu vor den Aepfeln Sodoms und vor denen Trauben Gomorrhä, und suchen sich dagegen immer mehr und mehr, als zarte Reiser in den Baum des Lebens einzupflanzen, in welchem sie wachsen an allerley Erkenntniß, um, als Bäume der Gerechtigkeit, Blätter, Knospen, Blüten und reife Früchte zum ewigen Leben hervorzubringen.

Meine letzte Arbeit disseits des Grabes beschliesse ich in diesem dritten Theile mit der **Unterweisung von Küchen- und Obstgärten.** Diese sind ohnstreitig die nutzbarsten Gärten und gleichsam Quellen, welche alle Tage wenigstens etwas uns zufliessen

lassen. Der Küchengarten liefert uns im Frühling, Sommer, Herbst und Winter angenehme und nützliche Gewächse, sollten es auch nur Petersilie und Zwiebeln seyn. Weit beträchtlicher aber sind die vielen vortreflichen und nutzbaren Arten des Obstes, und die zahlreiche Menge der Gartengewächse und Küchenkräuter, deren Genuß uns sowol zum Vergnügen und Erfrischung, als auch selbst zu unserer unentbehrlichen Nahrung dienet. Der Arzeneykräuter, die ihren Nutzen zur Erhaltung und Wiederherstellung der menschlichen Gesundheit haben, vorjetzo nicht einmal zu gedenken.

Ich wende mich nun, um so sehnlicher, zu dem Garten meines Heilandes, wo alles herrlich wächset und grünet und die edelsten Früchte bringt; danke aber zuförderst der Barmherzigkeit meines Gottes, daß sie mir bis diese Stunde Leben und Wohlthat erzeigen und mein Gebet erhören wollen, mir mein Leben zu fristen, bis die hiesigen Lust-

und Baumgärten angelegt und in Stand gesetzt wären. Zufrieden und ruhig nach vollbrachter Arbeit gehe ich nun um desto vergnügter aus der Welt, da ich die Freude noch erlebt habe, die hierselbst seit 1770. neu angepflanzten Bäume, mit Inbegriff aller wilden Holzarten, Buschwerks und lebendigen Zauns, auf 29818. Stämme angestiegen zu sehen.

Es sind hierunter viele seltene nordamerikanische, und sie sind insgesammt von mir, in gemeinschaftlicher Aufsicht meines Freundes, des anjetzt noch alhier in Diensten stehenden Verwalters, Herrn Joseph Serings, angepflanzt worden, zu deren Wachsthum Gott auch ein segnendes Gedeihen geschenkt hat. Eben dieser **mein Freund**, der sich, durch eine mehrjährige Erfahrung, den Ruhm eines sorgfältigen Beobachters in der Haushaltungskunst erworben, ist auch Verfasser derer angehangenen ökonomischen Abhandlungen.

Vorrede.

Hiermit nehme ich nun von meinen Gönnern und Freunden Abschied, danke Ihnen verbindlichst vor alle mir erwiesene Gewogenheit, Freundschaft und Liebe, und wünsche nichts mehr, als daß diese meine geringe Arbeit dem geneigten Leser und den Gartenfreunden wenigstens zu einigem Nutzen gereichen möge, und daß sie insgesammt als treue Arbeiter im Garten Gottes erfunden und ewig selig werden mögen; auf daß ein jeder, am Abend seines Lebens, die freudige Stimme hören möge: **Rufe den Arbeitern und gieb ihnen den Lohn!**

Benkendorf den 24. April 1774.

Gottlieb Rammelt.

Inhalt.

Inhalt
der in diesem dritten Theil vorkommenden Abhandlungen.

Erste Abtheilung.
Von Wurzel- und Knollengewächsen.

Einleitung. Seite 1
Von Anlegung eines Küchengartens. 3
Pastinakwurzel. 9
Petersilienwurzel. 13
Scorzonerwurzel. 14
Cichorien. 15
Haferwurzel. 16
Rettig. 17
Radischen. 19
Merrettig. 21
Zwiebeln. 24
Winterzwiebeln. 26
Schalotten. 27
Porro. 28
Knoblauch. 28
Zuckerwurzel. 29
Rübenrapunzel. 30
Möhren. 31
Tartuffeln. 33

Inhalt.

Erdäpfel.	Seite	35
Erdkastanien.		36
Sellerie.		37
Rüben.		39
Rothe Rüben.		42
Rangen.		43

Zweyte Abhandlung.
Von Kohlgewächsen.

Weisser Kopfkohl.	45
Winterkraut.	52
Canadensischer Kohl.	54
Blumenkohl.	55
Kohlrabi über der Erde.	58
Kohlrabi unter der Erde, oder Kohlrüben.	60
Welschkohl.	61
Holländischer rother Kappus.	63
Braunkohl.	65
Prokuli.	67
Spinat.	68
Mangold.	70
Krause Pappel.	71
Zuckermelde.	72
Borretsch.	72

Dritte Abtheilung.
Von Hülsenfrüchten.

Erbsen.	73
Römische Bohnen.	74
Schminkbohnen.	75

Spar-

Inhalt.

Spargelerbsen.	Seite	80
Virginische Wicken,		80
Kichern.		81

Vierte Abtheilung.

Von Sallat- und Suppenkräutern.

Gartensallat.	82
Wintersallat.	84
Winterendivie.	86
Sommerendivie.	87
Portulak, oder Burzelkraut.	88
Rapunzen.	88
Kresse.	90
Körfel.	92
Petersilien.	93
Sauerampfer.	93
Pimpinell.	94
Tripmadam.	94

Fünfte Abtheilung.

Von Gewürz- und Theekräutern.

Majoran.	95
Basilikum.	96
Thimian.	97
Salvey.	98
Saturey, oder klein Pfefferkraut.	99
Dragon.	99
Nigella aromatica.	100
Ysop.	100

Inhalt.

Krause Münze. Seite 101
Spierstaude mit Johanniskrautblättern. 101
Melisse. 102
Senf. 102
Botrys. 103
Dill. 104

Sechste und letzte Abtheilung.

Von allerhand andern Küchengewächsen.

Spargel. 105
Artischocken. 111
Cardonen. Spanische Distel. 114
Melonen. 115
Wassermelonen. 119
Kürbisse. 120
Gurken. 122
Erdberen. 131

Zweyte Hauptabtheilung.

Vom Baumgarten.

Vorerinnerung. 135
Von Anlegnng eines Baumgartens. 136
Vom Versetzen derer Bäume. 139
Vom Beschneiden der Bäume. 145
Von Krankheiten, Mängeln, und Schäden derer Bäume. 148
Von Vermehrung aller Bäume und niedrigen Holzgeschlechter. 149
Von dem Pfropfen im Spalt. 151
Vom Pfropfen in die Rinde. 158

Vom

Inhalt.

Vom Okuliren. Seite 159
Vom Ablaktiren. 163
Von Pfropfreisern. 164
Von dem Einlegen und Behüffeln. 168
Von der Baumschule. 169
Vom Kernobste. 179
Von den Aepfeln. 179
Von Birnen. 181
Von Quitten. 183
Von den Mispeln. 184
Von schwarzen Maulberen. 185
Vom welschen Nußbaume. 189
Von den Mandelbäumen. 192
Von Lambertsnüssen. 193
Von der Kastanie. 195
Von süssen Kastanien oder Maronen. 197
Vom Holunder. 198

Zweyte Abtheilung.

Vom Steinobste.

Von Kirschen. 200
Von süssen Kirschen. 202
Von Pflaumen. 204
Von Pfersichen. 205
Von Aprikosen. 209
Von der Kornelkirsche. 210

Dritte Abtheilung.

Von Lustgebüschen.

Vom Taxbaum. 212
Vom Buxbaum. 214

Inhalt.

Vom Sadebaum.	Seite 215
Vom Wacholder.	215
Von Berbisberen.	216
Vom Syringa.	217
Syringa perſica.	218
Je länger je lieber.	218
Von der Zwergmandel.	218
Von Johannisberen.	219
Von Stachelberen.	222
Von Himberen.	223
Vom Schneeball.	224
Vom ſibiriſchen Erbsbaume.	224
Vom Bohnenbaum.	225
Colutea arboreſcens.	226
Von Roſen.	226
Pimpernuß	228
Spierſtaude mit Johanniskrautblättern.	228
Gerberbaum.	229
Kellerhals.	230
Spaniſche Pfriemen.	231
Wilde Oehlbäume.	231
Lebensbaum.	232
Von der amerikaniſchen Ceder.	232
Lerchenbaum.	233
Akacie	233
Von der Azerole.	236
Virginiſche Himberen.	238
Vom wilden Jesmin.	238
Bignonia Catalpa.	238
Tulpenbaum.	239
Tamariſken.	240

Vom

Inhalt.

Vom Cypressenkraut. Seite 240
Babylonische Weide. 210
Quedelberbaum. 241

Beytrag
Von ökonomischen Abhandlungen.

Von Zwergbäumen. 245
Von Mistbeten. 248
Ob ein Mensch vor dem andern glücklich sey, im Säen, Pflanzen und Pfropfen. 253
Ob eine Sympathie und Antipathie zwischen den Gewächsen sey. 255
Von guter Erhaltung derer Küchen- und Baumfrüchte im Winter. 256
Rettige. 257
Rothe Rüben. 257
Merrettig. 257
Cichorien und Haferwurzel. 258
Kohlrabi. 259
Kohlrüben. 259
Pastinakwurzel. 259
Petersilienwurzeln. 262
Von weissen Rüben. 264
Gelbe Rüben oder Möhren. 265
Tartuffeln. 265
Von Sellerie. 265
Endivie. 266
Blumenkohl. 266
Welscherkohl. 267
Weisser Kopfkohl. 267

Inhalt.

Brauner Kohl. Seite 268
Von öfterer Umarbeitung der Felder und des Nutzens derselben. 272
Von Akacien. 275
Von Treibung des Spargels. 278
Von der ausserordentlichen Räße des Jahres 1771. 284
Nacherinnerung. 294
Naturgeschichte. 295
Von der Gypsdüngung. 295
Antwort auf die Anfrage im Leipziger Intell. Blatte Nr. XIII. Art. VIII. 302
Bemerkungen bey denen Rangers, oder Runkelrüben. 305
Von Zubereitung des Pökelfleisches. 207
Leipziger Intell. Blatte Nr. IX. 1770. S. 77. 309

Ein-

Einleitung.

In diesem meinem Unterricht von Küchen- und Baumgärten soll der Küchengarten der erste seyn. Ich werde anfänglich meinen Lesern und Gartenfreunden ganz kurz, doch gründlich und aufrichtig zeigen, wie ein solcher mit Nutzen angeleget werden soll; dabey werde ich eine Ordnung und Eintheilung derer Küchengewächse beobachten: denn ob mir zwar viel Schriften von Küchengärten bekannt sind, so sind solche doch größtentheils weitläuftig, unnütz, und machen den Leser verdrießlich. Ich werde daher der Ordnung meines vornehmen Freundes des Hrn. Raths-Meisters Reichard zu Erfurth folgen, dessen 6 Theile seines Land- und Gartenschatzes mehr als zuwohl bekannt sind, und die ich wegen ihres gründlichen und aufrichtigen Innhalts allen Gartenfreunden und Hauswirthen empfehle, und also in der Anweisung zum Küchengarten handeln werde:

I. Von Wurzel und Knollengewächsen.
II. Von Hülsenfrüchten.
III. Von wäßrigten Küchenfrüchten.
IV. Von Salatkräutern.
V. Von Gewürzhaften Kräutern.
VI. Von Kohlgewächsen.

Man wird bemerken, daß ich sowol von oben belobder Eintheilung des Herrn Rathsmeisters Reichard zum Theil abgehe, in Ansehung seiner Specereyfrüchte und anderer, die indessen ihren Werth behalten; als auch sonst noch ein mehreres hinzufüge. Den Baumgarten betreffend, so werde ich erstlich zeigen, wie solcher mit Nutzen angeleget werden müsse; ich werde sagen, wie man Baumschulen, als den Grund dazu, anlegen solle; ich werde das weitere Verfahren bey Erziehung, bey Pfropfen, Okuliren u. d. g., beym Versetzen und fernerer Wartung derselben so viel nöthig anzeigen, und werde, um Weitläuftigkeit zu vermeiden, die Obstarten in 3 Klassen eintheilen:

1. in Kernobst,
2. in Steinobst,
3. in Sträucher und niedriges Buschholz,

welches man zur Lust, Vergnügen und Zierde in einem Garten zu unterhalten pflegt. Ich mache also den Anfang von demjenigen, was bey Anlegung eines Küchengartens zu beobachten.

Von

Von

Anlegung eines Küchengartens.

Hier wolte ich nun wünschen, daß ein jeder denjenigen Boden, so wie ich solchen angeben will, zu Anlegung seines Küchengartens hätte. Denn erstlich, und dieses ist das Vornehmste, muß es ein guter tragbarer Boden seyn; er muß nicht zu hitzig auch nicht zu kalt seyn; er muß keinen Mangel an Wasser haben; er muß sowol sonnenreiche als schattige Oerter haben; er muß endlich auch verwahret seyn. Ohne ein gutes Erdreich wird nichts gedeilich wachsen, ein Garten ohne Wasser gleichet einen Leib ohne Seele, denn zur Zeit grosser Dürre ist das Begiessen nöthig, welches, ob es wohl zum Wachsthum nicht viel beyträgt; so hilft es doch viel, daß die Gewächse nicht gar verdorren; sonst bleibet es wol dabey, wenn Gott nur einmal begiesset, so hilft solches tausendmahl mehr, als wenn wir des Tages 10 mahl begiessen. Wenn man dem Regen, den Gott von Himmel fallen läßt, eine fruchtbar machende Kraft zuschreibt, so irret man gar nicht; denn wer da weiß, daß in der Luft viele fette Theilchen vorhanden, der wird auch gar leicht einsehen, daß solche, durch den Regen aufgelößt, mit herunter fallen, folglich die Gewächse wachsend machen. Aber wer ists denn, der solches so

geordnet? Ist es nicht der alles bey Erschaffung jedes Dinges vorher einsehende große Gott! Doch ich komme von meinem Zweck ab.

Ein Küchengarten muß sowol sonnen- als schattenreiche Oerter haben, denn man hat Gewächse, so die Sonne lieben, und andere die im Schatten besser als in der Sonne gedeihen, ja wohl gar in der Sonne nicht fortkommen; derowegen ist es sehr gut, wenn man zu beyden Gelegenheit hat. Der Küchengarten muß verwahret seyn: daß dieses seyn müsse, verstehet sich von selbst, denn sonst würden Menschen und Thiere Schaden thun. Die Verwahrung kann nun nach eines jeden Umständen und Vermögen eingerichtet werden. Todte Zäune sind nicht rathsam; lebendige, stachliche Hecken sind besser; noch besser Mauern und Wände, so von Erde aufgeführet werden, denn diese sind nicht allein wehrhaft und dauerhaft, sondern auch nützbar, in Betrachtung da man Pfersichen, Wein, Aprikosen und andre Bäume an einem Spallier daran setzen kann: worin sich denn ein jeder nach seinem Beutel richten muß. Nun wolte ich gern einem jeden bey Anlegung eines Küchengartens die oben angezeigten Vortheile gönnen, allein ich weis schon, daß diese vielmals nicht alle beysammen sind, und man muß zufrieden seyn, mit dem, was man hat; wenn nur, in Absicht des ersten Umstandes, das Erdreich nicht so beschaffen ist, wie auf dem Berge Gilboa, und nur nicht vitriolische, alaunartige und andere den Gewächsen schädliche Theile darin enthalten sind, die man nicht vorher sehen, nachher aber auch nicht ändern kann.

Sind

Sind nun an einem solchen Orte in dem Erdboden keine der erwehnten schädlichen Mischungen, so kann das schlechte Erdreich mit andern, uud zwar nach Beschaffenheit des Bodens, entweder mit Sand, Leem, oder anderer Erde, vermischet werden; ist aber die Erde, vitriolisch oder dergleichen, allda hilft die Verbesserung durch Zusatz anderer Erde nichts, wie ich aus der Erfahrung versichern kann. Dieses nun alles beyseite gesetzt, so muß ein solcher Küchengarten vor allen Dingen rajolet werden: was dieses heisse, habe ich fast nicht nöthig zu erwähnen, doch, da ich nicht vor Gärtner, sondern vor unerfahrne Gartenliebhaber schreibe, so muß ich mich deutlicher erklären. Man fange an den tiefsten Ende des Gartens an, einen Graben zu machen 2 Ellen breit, nach der Schnur, man steche einen guten tüchtigen Spatenstich heraus, welches $\frac{1}{2}$ Elle betragen wird; so wie man diese Erde aussticht, wirft man sie in einen daneben stehenden Schuttkarrn und fähret solche an das andere Ende des Gartens, wo man aufhören will. Ist nun der erste Stich geschehen, so schaufelt man das zurückgebliebene lockere Erdreich bis auf den festen Boden rein ab in den Karrn, und fähret es auch zu dem erstern; nun thut man in diesen Graben eben einen solchen Stich, verfähret mit dem Nachschaufeln eben so, und schaft das Erdreich an eben den vorerwehnten Ort. Ist dieses geschehen, so thut man den 3ten Spatenstich, doch, daß man diesen letzten nicht heraus wirft und hinweg schaft; sondern in dem Graben liegen lässet. Man fraget: warum? Deswegen:

wegen: das Rajolen geschiehet den Erdboden locker zu machen; dieser letzte Stich bleibet also im Graben aufgelockert liegen, und man ersparet diese Mühe solchen hinweg zu schaffen. Ist nun dieser erste Graben nach meiner Vorschrift gemacht, so fänget man gleich darneben, nach der Schnur und eben der Breite den andern an, doch, daß die Erde nicht hinweg gefahren, sondern in den ersten geworfen wird. Es verstehet sich, daß der erste Stich, so aus Rasen und Queken bestehet, in die Tiefe komme, denn darauf muß man sehen, wenn man anders einen reinen Boden haben will. Ist nun dieser Graben wieder so tief ausgestochen und wie voriger verfertiget, so fängt man den 3ten an, und verfähret damit bis zum Ende. Hier wird man die beym Anfange hingeführte Erde finden, und es wird in den letzten Graben solche fehlen, diese braucht man also dazu, solchen damit auszufüllen. Bey dieser Arbeit nun hat man darauf zu sehen, daß die Arbeiter tüchtige, neue und nicht abgenutzte alte Spaten haben, die nur eine quer Hand eingreifen; man wird sich sonst sehr betrügen und nicht tief genug kommen: sodann muß das Erdreich oben fein gleich geworfen werden, daß nicht hier ein Berg und dort eine Tiefe ist, welches beym Ebenmachen beschwerlich seyn würde. Bey dieser Arbeit muß ich eine Haupterinnerung thun. Findet man einen steinigen oder lettigen Boden, so muß man sich darnach richten, daß der schlechte nicht hervorkommt; ist aber der Boden durchgängig gut, so rajole man lieber tiefer, als ich vorgeschrieben, es wird der Nutzen

desto grösser seyn: und überhaupt, das Rajolen, ob es gleich kostbar, bringet doch doppelten, ja mehr als doppelten Nutzen ein, wenn man bedenkt, daß in einem solchen zugerichteten Boden die Gewächse 3 bis 4 Jahr ohne Dingung nach Wunsche wachsen, und wenig Unkraut darinn aufkommt. Die natürliche Ursach hiervon ist, daß die obere Erde, welche Unkrautwurzeln und Samen bey sich hat, in die Tiefe gebracht wird, folglich ersticken muß; dahingegen die untere hervorgebrachte Erde davon rein ist. Da auch durch das Rajolen der Boden locker gemacht wird, so ist es ganz natürlich, daß die zarten Wurzeln derer Gewächse ohne Widerstand eindringen, fort wachsen und gutes Gedeihen haben müssen. Daß ein Garten, der rajolet ist, 3 bis 4 Jahr ohngedünget die schönsten Früchte bringet, ist bekannt genug, und es ist auch begreiflich, woher diese Fruchtbarkeit rühre: der unterste Boden wird hervor und oben gebracht, dieser hat nie ein Gewächs ernähret, folglich seine Kräfte beysammen. Man wird sagen: ja, dieses ist ja wilde Erde. Was ist wilde Erde? Kies und steinigter Grund; und ich habe ebenfals schon gewarnet, solchen in die Höhe zu bringen: ist aber das Erdreich unten, wie oben, so kann ich solches nicht wild und unfruchtbar nennen, wenn ich bedenke, daß nicht allein die fruchtbarmachenden Theilchen durch den Regen und Feuchtigkeit in die Tiefe geführet, sondern auch die frische noch nicht ausgehungerte Erde in die Höhe gebracht wird. Man kehre sich also nicht daran, sondern mache seinen nunmehro ra-

jolten Garten, wo möglich nach der Wage eben; man theile ihn nach Verhältniß der Größe, Länge und Breite in gewisse Bete ein; umsetze solche mit nutzbaren Kräutern, als Salven, Thymian, Raute, Lavendel, u. d. g. Den Buxbaum kann ich in einem Küchengarten nicht anrathen, er zehret das Land aus und bringet keinen Nutzen. Will man nun gerne Zwergbäume in selbigen haben, so setzet man solche auf die Rabatten und ja nicht in das Grabeland; man ziehe sie auch nicht Bouquetweise, sondern an Spallieren oder in Pyramiden; lieber aber wolte ich, man setzte in einen Küchengarten nicht zu viel Bäume, denn sie geben viel Schatten und zehren das Land aus, wo hernach schlechte Küchengewächse wachsen: so müssen auch hochstämmige Bäume gar nicht darin stehen, denn diese würden noch mehr Schaden anrichten. So wäre nun ein solcher Garten an und vor sich fertig, es ist also noch übrig zu zeigen, was darinn zu säen und zu pflanzen sey, und wie solches geschickt verrichtet werden solle, damit auch ein wahrer Nutzen herauskomme.

Erste Abtheilung.

Von

Wurzel- und Knollengewächsen.

Pastinakwurzel.

Pastinaca satiua. *Linn.*

Diese wird entweder im Herst, im November gesäet, oder im Merz. Bey der Säung im Herbst muß ich erinnern, daß der Same vor Winters nur in die Erde kommt, keinesweges aber aufgehet, denn wäre dieses, und man wolte glauben frühzeitige Wurzeln zu bekommen, so würde man sich betrügen; denn solche würden alle in Samen schiessen, ehe sie gebraucht werden könnten. Man muß beym Säen Sorge tragen, daß der Samen nicht zu dick, und daß er fein in die Erde kommt; denn da es ein leichter, breiter Samen ist, so bleibet er gern oben liegen, vertrocknet und gehet nicht auf: daher thut man wohl, daß man solchen mit einer eisernen Harke oder leichtem Gartenkarst einhacket, hierauf ebenet, und hernach vermittelst eines Bretes feste tritt, wozu man in Erfurth besondere Tretebreter hat, die Herr Reichard in seinem land- und Gartenschatz im ersten Theil S. 134. beschrieben, und in Kupfer vorgestellet hat, welche nicht allein bey diesem, sondern

dern auch bey andern Gewächsen nützlich zu gebrauchen und die ich ferner anempfehlen werde. Wer aber solche nicht hat, der trete nur nach dem Säen den Samen mit den Füßen ein, und dieses Fuß vor Fuß; man besorge nicht, daß hierdurch das Land zu fest gemacht werde, das ist desto besser, denn die Luft kann den Samen nicht so leicht austrocknen und die Fruchtigkeit bleibt besser beysammen: wer dieses nicht glauben will, der gebe nur auf diejenigen Körner acht, so in die kleinen Wege zwischen den Beten gefallen, ob sie nicht eher aufgehen und vorzüglich wachsen. Ich hätte oben erinnern sollen, daß zu diesem Gewächse fein tief gegraben werden müsse, auch nicht frisch gedünget seyn dürfe, welches bey allen Wurzelgewächsen zu beobachten. Sind nun die jungen Pflanzen aufgegangen und etwas erwachsen, so müssen solche vom Unkraut gereiniget werden, welches am besten mit einem kleinen Gätehäcklein geschehen kann; auch müssen sie mit selbigem, wo sie zu dick stehen, durchschnitten und dünne gemacht werden, denn alle Gewächse, so zu dick stehen, gedeihen nicht, welches als eine allgemeine Gartenregel zu beobachten. Im October werden solche herausgenommen und zum Gebrauch in den Küchen, entweder in Kellern oder Gewölbern in frischen Sand eingeschlagen und aufbewahret, oder man legt sie sogleich nach dem Ausnehmen in eine im Garten an einem trockenen Orte gemachte Grube, und bedecket sie mit Erde; damit man aber im Winter, wenn es gefroren hat, dazukommen kann, muß man den Ort mit langen Pferde-

mist

mist oder Baumlaub bedecken. Ich habe aus der Erfahrung, daß diese besser schmecken, als die, so in Kellern aufbehalten worden, weil diese letztere eher faulen; wozu so wol die Wärme in selbigem viel beyträgt, als auch der dumpfige Geschmack, den solche annehmen, verursachet wird. Es verträgt diese Wurzel die strengste Kälte, und kann ohne Bedenken den ganzen Winter über im Garten, da wo sie gesäet, stehen bleiben; allein ich habe angemerkt, daß sie, wenn sie im Merz ausgegraben werden, sehr süß und ekelhaft schmecken, auch sollen solche, nach einiger Meinung, ungesund seyn, denn sie sollen die im Frühjahre aufsteigende unterirdische schädliche Ausdünstungen an sich ziehen, wie es denn gewiß ist, daß selbige, wenn sie zu der Zeit genossen werden, mehr Unruhe im Leibe machen, als die, so in Gruben und Kellern aufbewahret werden. Man mögte hiergegen einwenden, die in denen Gruben empfinden eben diese Ausdünstungen, ich glaube es, aber in geringerm Grade; die vorigen sind ausgegraben und aus ihrer natürlichen Ordnung gebracht, diese hingegen stehen in ihrem lebhaften Wachsthum, und durch desselben anziehende Kraft werden sie um destomehr mit schädlichen Theilen gleichsam geschwängert. Es fällt mir hier eine Begebenheit ein, deren Erzählung, wie ich glaube, nicht ohne Nutzen seyn möchte. In einem eine halbe Stunde von mir gelegenen adelichen Garten, geschahe es, daß im Frühjahre Mutter und Sohn zur Frohne im Garten graben mußten; es war eben auf einem Bete, wo voriges Jahr Pastinakwurzeln gestanden hatten;

ten; hier funden sie Ueberbleibsel, sie sammelten solche, nahmen sie mit Erlaubniß des Gärtners mit nach Hause und kochten solche: nach Genuß derselben fiengen beyde an zu rasen, sie sprungen auf Tisch und Bänke, so daß man Wache bey ihnen stellen mußte. Ein geschickter Wundarzt, der an diesem Orte wohnete, ward gerufen, er untersuchte alle Umstände und erfuhr, daß sie diese Wurzeln gegessen hätten; er gab ihnen unverzüglich ein Brechmittel, sie brachen davon alle diese genossene Wurzeln wieder heraus, und kamen wieder zu ihrem Verstande. Man kam hernach erst hinter die wahre Ursach, sie hatten nehmlich Bilsenkrautwurzeln unter den Pastinakwurzeln mitgessen. Ich habe solches bey dieser Gelegenheit mit anführen wollen, um einen jeden zu warnen, vorsichtig in solchen Fällen umzugehen. Will man Samen davon ziehen, so sucht man fein gleiche und reine, von Nebenzacken befreyete aus, setzt sie sogleich in die Erde, wo sie stehen bleiben sollen, sie erfrieren nicht, und gedeihen besser als die, so im Frühjahre gesteckt werden; kommt der Samen zur Reife, so muß man fleißig Achtung geben, daß man die reifsten Dolden abschneidet, denn er wird nicht auf einmal reif, und so wie er reif wird, fällt er gern aus. Es giebt zweyerley Sorten: die lange und die Zuckerpastinak. Die letzte, so etwas runzlich wächst, ist die beste, um deswillen, weil sie eher weich kocht, auch einen angenehmern Geschmack hat.

Petersilienwurzel.

Apium Petroselinum. *Linn.*

Von dieser gesunden Wurzel giebt es zweyerley Sorten: die lange und Zuckerpetersilienwurzel. Die erste ist im Kochen etwas hart, im Winter aber dauerhaft; die letzte ist milder und hält sich im Winter nicht eben lange, in der Küche aber ist sie die beste. Wer nun Samen von dieser haben kann, dem rathe ich davon zu säen. Es wird solche im Anfange des Merzen in ein gutes, tief gegrabenes, aber nicht frisch gedüngetes Land gesäet; man kann auch solche im November säen. Die man im Frühjahre säet, werden wie die Pastinakwurzel behandelt; sind sie einigermassen erwachsen, so müssen solche vom Unkraute, vermittelst der kleinen Gätehäckelein gereiniget, und durchschnitten werden, damit sie nicht zu dicke stehen. Im October werden sie ausgenommen, das Kraut in der Länge von vier Zollen davon abgeschnitten, und im Keller im Sand, besser aber frey im Garten ordentlich eingeschlagen, und im Winter mit Baumlaube bedeckt; hier werden sie sich besser als im Keller halten, sie werden keinen übeln Geschmack annehmen, und da das Baumlaub sie vor dem Froste bewahret, so kann man solche auch zu allen Zeiten herausnehmen. Das übelste ist, daß die Mäuse solche gern angehen und fressen, welches man auch im Keller muß gewärtig seyn. Will man Samen davon ziehen, so verfährt man wie bey den Pastinakwurzeln.

Scorzonerwurzel.

Scorzonera hiſpanica. *Linn.*

Dieſe gleichfals geſunde Wurzel wird im Merz in ein gutes Land geſäet, man muß dabey beobachten, daß er fein in die Erde und nicht oben auf zu liegen kommt; zu dem Ende iſt ein Häckel mit einem leichten Gartenkarſt ſehr nützlich, und die oben beſchriebenen Tretebretter thun gute Dienſte. Dieſe Wurzel wird das erſte Jahr nicht herausgenommen, ſondern kann 3 Jahr auf ihrem Standplatze ſtehen bleiben, da ſie ſich denn deſto beſſer verſtärket. Sie hat dieſes vor andern Wurzelwerke voraus, daß, ob ſie gleich das andre Jahr in Samen gehet, ſolche dennoch brauchbar iſt, dahingegen andere alsdenn nicht nutzbar ſind. In vielen Küchen wird ſie nicht gebraucht, vielleicht weil ſie nicht wiſſen damit umzugehen. Man darf ſolche nur ſauber abſchaben und eine Stunde in friſches Brunnenwaſſer legen; oder noch beſſer, man ſetze ein Caſterol mit Waſſer auf das Feuer, laſſe es kochen, ſchabe die Wurzeln, und, ſo wie eine fertig, werfe man ſolche in dieſes kochende Waſſer, bis man damit fertig iſt, alsdenn nehme man ſolche heraus und ſetze ſie mit Fleiſchbrühe zum fernern Kochen an: auf dieſe Art werden ſie weiß bleiben, die Bitterkeit wird ihnen vergehen, und es wird ein geſundes und wohlſchmeckendes Eſſen daraus. In den Apotheken iſt ſie ſehr brauchbar, und jetzo, da der Modetrank, ich meine der Koffe, manchem zu theuer werden will, hat man unter andern mit demſelben

einen

einen ähnlichen Geschmack habenden Gewächsen auch diese Wurzel in Ruf gebracht; wenn sie von ihrer ersten schwarzen Schale gesaubert, in kleine Stücken zerschnitten, getrocknet und hernach wie Koffe gebrennt, mit halb Koffebohnen vermischt, zubereitet und getrunken wird.

Cichorien. Cichorium Intybus. *Linn.*

Diese ebenfals gesunde, in den Apotheken wohl bekannte, aber in denen meisten Küchen unbekannte Wurzel wird im Merz in ein tief gegrabenes und voriges Jahr gedüngtes Land gesäet und wie anderes Wurzelwerk behandelt; im Herbste aber ausgenommen und zum Gebrauch in Kellern aufbehalten. Der Herr Rathsmeister Reichard giebt in seinem land- und Gartenschatz, im 3ten Theil, Seite 180. eine besondere Erfindung an, im Winter einem gesunden, von den gelben und bunten Blättern wohlschmeckenden Salat zu haben, vermittelst eines alten Fasses, worinn er Löcher bohret und diese Wurzeln darein stecket, daß die Herzen, wovon vorhero das Kraut bis auf ein paar Zoll abgeschnitten, heraus stehen, inwendig aber das Faß mit Sande füllet. Noch einen Gebrauch davon hat schon vorlängst der Hochfürstl. Schwarzburgische Hofgärtner, Herr Thime, angegeben, einen dem Koffe gleichenden Modetrank daraus zu machen, wenn diese Wurzel, wie oben gedacht, wie die Scorzonerwurzel zubereitet wird, und welches, wie es scheinet, der Gesundheit wegen, bey uns gebräuchlich werden will. Samen

davon

davon zu erziehen, ist ganz leicht; man setze sie nur gleich im Herbst oder Frühjahr in dieser Absicht in die Erde. Es gehen auch das erste Jahr, wenn sie ausgesäet werden, öfters welche in Samen, die man aber herausreissen muß, weil sie weder zum Nutzen in die Küche und Apotheke, noch zum Samentragen tüchtig.

Haferwurzel.

Scorzonera humilis. *Linn.*

Kommt mit der vorigen im Säen und Warten überein, nur daß von voriger mehr Gebrauch kann gemacht werden, diese aber nur der Küche allein angewiesen ist. Es ist ein gesundes und wohlschmeckendes Essen, wenn solche, nachdem sie geschabet, sogleich, wie bey der Scorzonerwurzel in frisches, oder noch besser in kochend Wasser geworfen, und hernach mit Fleischbrühe völlig abgekocht, abgewürzt und zur Veränderung genossen wird. Ich bin eben nicht geneigt ein Kochbuch zu schreiben, weil ich solches auch nicht verstehe, werde mich auch bey andern gemeinen und in den Küchen üblichen Gewächsen nicht dabey aufhalten; da aber von diesen und vorigen viele keinen Gebrauch zu machen wissen: so gedenke ich solchen einen Gefallen zu erweisen, wenn ich deren Bereitung anzeige, und dieses werde ich auch bey andern nicht alzubekannten Gewächsen thun. Diese Wurzeln werden im Herbst ausgenommen und im Keller verwahret, können auch im Winter im Garten stehen bleiben, weil solche keine Kälte scheuen.

Will

Will man Samen davon ziehen, so mache man es, wie bey vorigen; ist er reif, so muß man alle Tage darnach sehen und ihn abnehmen, sonst führet ihn der Wind hinweg. Der Samen muß eingehöckelt werden.

Rettig. Raphanus sativus. *Linn.*

Von Rettigen giebt es unterschiedene; erstlich Sommer- und Winterrettige; beyde sind wieder in verschiedene Sorten einzutheilen, als runde und lange; schwarze und weisse: ich will hier von Winterrettigen Nachricht geben. Sie werden nach Pfingsten in ein gutes tiefgegrabenes, aber nicht gedüngtes, Land gesäet; man macht mit einem kleinen Gäte-Häcklein ein 2 Zoll tiefes Loch, wirft darein zwey oder drey Samenkörner, und bedecket solche wieder mit Erde; oder wie ich es mache, giesse ein wenig Wasser in dieses Loch, scharre die trockene Erde darüber, hierdurch mache ich, daß der Same fein bald, und zugleich aufgehet, denn die Erdflöhe sind ihm sehr schädlich, und wenn ein Korn heute, das andre morgen kommt, so hat es der Erdfloh, wie es zum Vorschein kommt weggefressen. Man muß sodann solche fleißig gießen; sind sie nun aufgegangen und haben sich verstärkt, so ziehet man die schwächsten aus, und läßt nur die stärksten stehen, hält solche von Unkraute rein. Ist es trocken Wetter, und man kann sie tüchtig, ich sage tüchtig begiessen, (denn es heisset manchmal gegossen, wenn die Erde nur oben eines Strohhalms dick schwarz ausstehet, zur Wurzel

aber nichts kommt,) das bekommt ihnen wohl. Guter und fruchtbarer Boden ist ihnen angenehm; wenn sie hernach mit dem Gätehäcklein behacket und aufgelockert werden, ist es sehr gut. Im Herbst, im October nimmt man solche heraus, und bringet sie in Sicherheit, denn den Frost können sie nicht vertragen; die in Kellern aufbewahret werden, werden vermöge der Wärme allda gar bald, zumal die grossen, bolligt und zum Essen untüchtig; besser halten sich solche in Gruben, da sie nicht allein frisch, sondern auch wohlschmeckender bleiben. Hier weiß man sie nicht anders, als roh, mit Salz zu essen, da man an andern Orten solche an das Rindfleisch kocht, und im Winter Sallat davon macht, wozu man in Erfurth besondere Werkzeuge hat, die Rettigeisen genennt werden, vermittelst solcher werden sie in lange schmale Stücklein wie Nudeln zerschnitten. Denen Rettigessern zu Gefallen muß ich anführen, wenn sie Gurkensallat machen wollen, können sie einen Rettig mit einschneiden: er wird den Sallat nicht allein wohlschmeckend machen, sondern auch seine kalte Eigenschaft mäßigen. Sonst hat man noch die kleinen runden Cotbusser Sandrettige, womit an diesem Orte ein grosser Handel getrieben wird: sie wollen etwas später gesäet seyn. Was nun den Unterschied unter schwarzen, weissen und runden anlanget; so sind es wol nur Abänderungen, so von übel ausgesuchten Samenrettigen entstehen. Will man aber gern bey der langen schwarzen Sorte bleiben und davon Samen ziehen, so muß man die allerschönsten schwarzen, die recht schwank

und

und lang sind, die gar nichts weisses an sich haben, aussuchen; im Winter vor Froste verwahren und im Frühjahr solche an einen nicht gar zu sonnenreichen Ort verpflanzen; währender Blüte muß man solche fleißig besprützen, denn der Erdfloh ist ihnen sehr auffätzig und schädlich. Was man sonsten von Erziehung grosser Rettige durch das Einpfropfen vorgiebet, ist Tand und in der Natur nicht gegründet, vielmehr schädlich; teutsch zu sagen: Narrenpossen. Man lasse sich also nicht verführen.

Radischen. Raphanus sativus. *Linn.*

Sind kleine Sommerrettige. Es giebt deren runde und lange, und heissen Monatrettige, oder Radischen; der langen giebt es wieder dreyerley, als die sogenannten Glasradischen, die über der Erde roth, in der Erde aber weiß, aussehen; die zweyte Sorte ist durchgängig roth; die dritte ist mit rothen Flecken besetzt, und heissen Forellenradisgen. Es sind solche alle nichts anders, als Abänderungen, indem sie sich gern ausarten. Die runden sind am Geschmack besser, als die langen; die letztern sind etwas wässrig und auf die Mistbete nicht so brauchbar als die runden. Diese nun werden im Frühjahr auf die Mistbete gesäet und als eine erste grüne Frühlingsware zum Nachtisch aufgesetzt. Man säet oder stecket sie daselbst allein, oder wie man den Raum, wegen Mangel vieler Mistbete erspahren muß, unter die andern auf dem Mistbete stehenden Gewächse; weilen

sie, wenn es die rechte Art ist, mit dem vierten Blatte können behutsam ausgezogen, folglich die andern Gewächse nicht dadurch verdrungen werden. Man fähret damit fort und säet alle Monat etwas davon bis im April, hernach kann man sie auf einen guten, der Sonne nicht allzusehr ausgesetzten, Ort in das freye Land säen; der Erdfloh aber ist ihnen sehr aussätzig, dahero man mit dem Begiessen nicht sparsam seyn darf: im May kann man noch einmal säen, und ob sie gleich ihrem Namen nach alle Monat gesäet werden können, so wollen sie doch in denen künftigen warmen Monaten nicht recht fort, indem sie krätzig und unschmackhaft bleiben; man müste sie denn da, in säen, wo gar keine Sonne hin scheinet, und stark begiessen, welches aber, da sie zu der Zeit nicht mehr gesucht werden, die Mühe nicht belohnet. Samen davon zu erzeugen, erfordert eine Kenntniß dererjenigen, die man zum Samen aussetzen muß; denn man muß wissen, daß diejenigen, so auf ihrem Standplatze, wo sie hingesäet werden, stehen bleiben, in Samen schiessen und solchen häufig bringen, der aber nichts nutzet. Es müssen also diejenigen ausgesucht werden, die fein rund und ja nicht länglich sind, die fein kurz Kraut haben; diese sind es, die man zu Samen an einen nicht gar zu sonnenreichen Ort im April und May pflanzet, denn später solches zu thun ist nicht rathsam, weil er nicht zur Reife kommt. Kein Gewächs artet mehr aus, als das Rettiggeschlecht, daher man Behutsamkeit brauchen muß; absonderlich thun solches die langen, wenn man diese

zu

zu Samen aussetzt, müssen sie etwas tiefer in die Erde kommen als sie gestanden, weil solche sonst austrockenen: man muß aber, wenn sie angewurzelt sind, das Erdreich oben an den Herzen abräumen, sonst würden selbige ersticken. Das Begiessen muß auch nicht versäumet werden. Ich habe angemerkt, daß sie im September, wenn die Tage und Nächte kühle werden, gut gerathen, weil es aber zu der Zeit Rettige giebet, wird nicht viel nach ihnen gefraget.

Merrettig.

Cochlearia Armoracia. *Linn.*

Der Merrettig ist ein bekannt Gewächs, so man in vielen Bauergärten im Rasen findet, welcher aber schlechten Geschmack hat, ich bin also schuldig einige Nachricht von dessen Wartung zu ertheilen, zumal er in der Wirthschaft nutzbar ist, und an manchen Orten stark gebraucht wird, als z. B. im Wendischen; und da ich diesen allen andern vorziehe, will ich auch nun von dessen Anbau handeln. Zuförderst muß ich erinnern, wer gesonnen ist solchen anzubauen, muß sich erst um tüchtige Pflanzen von dieser Art bemühen; sie sind auch nicht rar; hier bey Halle in den Dörfern Diemitz und Riedeburg, da er stark gebauet wird, sind sie um einen wohlfeilen Preis zu erhalten: hat man nun solche, so muß man ein gutes tief gegrabenes oder noch besser rajoltes Land dazu erwählen, in diesem werden die Pflanzen nach Ostern nicht gerade nieder, sondern mit einem dazu krumm ge-

bogenen grossen Pflanzholze schief und also quer in die damit gemachte Löcher, doch so, daß sie nicht verkehrt, sondern das dünne Ende zuerst eingeschoben werde, gesteckt; hernach etwas fest getreten, damit sie nicht hohl liegen. Je stärker die Pflanzen sind, je besser ist es, nur muß man sich hüten, daß es keine zweyjährige sind, denn daraus wird nichts. Damit man aber das Land besser nutzen könne, streuet man einzeln Sallatsamen darauf, welcher nach und nach, ehe der Merrettig das Land bedecket, abgestochen wird. Nach Johannis ziehet man den Merrettig bey dem Kraute etwas gemählig in die Höhe, um zu sehen, ob oben an dem Kopfe Nebenwurzeln ausgeschlagen; diese schneidet man rein ab, und scharret die Erde wieder darüber. Dieses Abziehen macht, daß die Hauptwurzeln fein glatt wachsen und stark werden, ich habe aber gefunden, daß es eben nicht nöthig, inzwischen, wer Zeit dazu hat, auch nicht schädlich sey. Gegen Michaelis ist derselbe brauchbar, und man nimmt ihn nach Bedürfniß heraus: er wird unten Wurzel geschlagen haben, und dieses sind die künftigen Pflanzen; man löset die Hauptwurzel davon ab zum Gebrauch und läßt die Pflanzen so lange in der Erde, bis man die Hauptwurzeln, entweder im Herbst oder Frühjahre völlig herausgenommen hat. Alsdenn werden die Pflanzen zum künftigen Anbau sorgfältig herausgenommen, wobey zu beobachten, daß man sie nicht zersteche, sondern ganz heraus bringe, sodann daß sie alle herauskommen und nichts zurücke bleibe; denn ganz müssen die Pflanzen bleiben, weil, wenn

man

man kurze leget, bekommt man auch kurze Wurzeln in die Küche; alle müssen sie deswegen heraus, weil die zurückgebliebenen sonst wieder ausschlagen und hernach ein solches Stück Landes verunreinigen: siehet man, daß einige wieder kommen, denn es ist fast unmöglich, daß nicht wenigstens wenige zurückbleiben, so muß man etwas tief mit den Fingern in die Erde greifen, solchen bey der Wurzel aufrichten und mit selbiger herausziehen. Ich sage mit Bedacht mit der Wurzel, denn sonst wenn man nur das Kraut abraufen wolte, würde es nichts helfen, sondern es muß ein Stück von der Wurzel mit heraus; dieses verursacht, daß die zurückgebliebene Wurzel in ihrem Safte ersticken muß. Man muß auch alle Jahr einen neuen Platz dazu erwählen, denn zwey Jahr hinter einander thut nicht gut: verfähret man auf obige von mir beschriebene Art, so wird man alle Jahr einen starken, lieblichen, wohlschmeckenden, und nicht fasigten, sondern schön quellenden Merrettig erbauen, der allen andern vorzuziehen. Damit man aber den ganzen Sommer über in die Küche wohlschmeckenden Merrettig habe, (denn wenn er im Frühjahr in das Kraut gehet, schmeckt er nicht mehr gut,) so muß man die im Herbst oder Frühjahr ausgenommenen, fein tief abgeschnitttenen Köpfe, entweder im Keller in Sand, oder im Garten einschlagen; man muß aber fleißig nachsehen, daß man immer die ausschlagenden Blätter abbreche, denn sonst wird er grusig schmeken: und auf diese Art kann man guten wohlschmekenden Merrettig bis Bartholomäi erhalten.

Zwiebeln. Allium Cepa. *Linn.*

Nächst dem Merrettig ist die Zwiebel ein Gewächs, so in allen Bauerküchen gebräuchlich, und womit an manchen Orten ein groß Gewerbe getrieben wird. Es giebt aber deren unterschiedene Sorten: als Sommerzwiebeln und Winterzwiebeln, von welchen letztern ich besonders handeln werde. Es giebt rothe, gelbe und weisse; Erfurther, Braunschweiger, Pegauische, Zörbiger u. a. m. sie erfordern aber alle einerley Wartung. Sie verlangen ein gutes das Jahr zuvor gedüngtes land; man säet solche so bald man in die Erde kommen kann, denn sie scheuen keine Kälte; trit den Samen entweder mit den Füssen ein, oder mit einem Brete, welches man quer über das land legt und darauf herumgehet, und die Erde feste trit: man muß aber das Erdreich kennen, ob es flüßig und bündig ist, wäre dieses, so thut man es nicht gern, aber bey lockerm, flüchtigem und hitzigem Boden muß es geschehen. Sind sie nun aufgegangen, so muß man Sorge tragen solche vom Unkraute, wie alle Gewächse, zu reinigen; ohngefehr im August werden sie, nachdem die Witterung ist, zu ihrer Reife kommen, welches man sehen kann, wenn das Kraut umfällt, und am Stiel welk wird: alsdenn nimmt man sie, wo möglich bey trockenem Wetter, heraus; bringet solche fein dünne auf einen luftigen Boden, daß sie wohl abtrocknen; alsdenn putzet man den übrigen Unrath ab, und hebet sie zum Gebrauch in einem temperirten Zimmer auf. Den Frost können

nen sie vertragen, nur muß man solche ungestört von sich selbst wieder aufthauen lassen. Die ganz kleinen suchet man aus, thut sie in Körbe, Säcke, oder auch auf Horden, und hänget sie den Winter über neben oder über den Ofen, daß ihr fettiges Wasser völlig austrockne, und nur der Keim gut bleibe. Diese werden alsdenn im April wieder nicht gar zu dicht, ohngefehr 4 bis 5 Zoll weit von einander, in ein gutes Land gestecket und vom Unkraute rein gehalten, so werden sie im Julius zu ihrer Reife kommen und sehr grosse Stücke geben: man kann diese kleinen Zwiebeln nicht besser als dazu anwenden. Ich bitte mich keiner Aufschneiderey zu beschuldigen, wenn ich sage, daß ich vorm Jahre Stücke, so über 3 Viertel Pfund gewogen, gezogen habe. Diese grosse Zwiebeln zu erziehen, verfahre ich auf noch eine andere Art: ich säe zu Anfang des Merz, oder auch in der Mitte desselben, etwas von spanischen, in Ermangelung dessen von andern guten Zwiebelsamen auf ein Mistbet; sind sie etwas erwachsen, so hebe ich sie fein behutsam aus, beschneide die Wurzel in etwas, keinesweges aber ihr Kraut, denn ich habe angemerket, daß sie es nicht gern vertragen wollen; pflanze solche ohne sie stark anzudrücken, 4 bis 5 Zoll weit von einander in ein gutes Land, und erziehe davon solche grosse Stücke, wie oben gemeldet. Es ist doch merkwürdig, daß die auf dem Ofen gedörreten grossen Zwiebeln, wenn man solche, um Samen davon zu ziehen, pflanzet, niemalen in Samen schiessen. Ich habe solche etliche mal, wegen ihrer Grösse, zu Samen ausgesetzt, aber niemals

dergleichen erhalten, denn sie theileten sich in gar viele Theile, und trieben keine Samenspindel, dahingegen von den gemeinen Zwiebeln auch die allerkleinste das 2te Jahr in Samen gehet. Was mag wol hiervon die Ursach seyn? Ich muthmaße, weil durch das Austrocknen die öhlichten Theile benommen worden, und nur die salzigen und erdigten übrig geblieben, sie zwar zum Wachsthum, nicht aber zur Vermehrung Kraft behalten: in wie weit ich es hierin getroffen, lasse andere, die es besser einsehen, beurtheilen.

Winterzwiebeln.

Deren sind nur drey Sorten bekannt; erstlich die sogenannte Jacobszwiebel, Hohl- oder Fleischlauch genannt, diese ist die beste: sie wird im August gepflanzt, man kann darunter Rabünzchen säen, und sie schlagen noch vor Winters in grünes Kraut aus, dauern den ganzen Winter durch, gegen Jacobi sind sie reif, werden alsdenn ausgenommen, aufgetrocknet und zum Gebrauch aufgehoben. Sie tragen gewöhnlich keinen Samen und müssen daher, wie oben gesagt, von ihrer Zwiebel wieder gepflanzet werden; sie sind aber deswegen doch recht fruchtbar. Es ist eine recht angenehme und wohlschmeckende Zwiebel, die werth ist, daß man solche anbauet, und meines Wissens bey Quedlinburg stark im Gebrauch, da man solche mit dem grünen Kraute zu Markte bringet, da sie denn von dem gemeinen Mann mit Kloß oder Klump, nebst gebackenen Pflaumen säuerlich gekocht,

Kocht, mit guten Appetit genossen wird. Die 2te Sorte ist der ersten nachzusetzen, indem solche nicht aufbewahret werden kann, jedoch aber sowol den ganzen Sommer über das grüne Kraut davon, als auch die Zwiebeln brauchbar sind. Man säet solche im Frühjahr, im Merz; man kann sie stehen lassen, oder aber, wenn sie etwas erwachsend sind, verpflanzen. Ich fasse Rabatten damit ein und in einen Küchengarten ist es eine der vortheilhaftesten Einfassungen, indem sie nicht so viel Raum als andere Kräuter einnehmen und das Land auszehren. Die 3te Sorte ist geringer, indem ihr Kraut kurz, auch ihre Zwiebel schlecht ist; ich halte sie zu Einfassung der Rabatten noch am allerdienlichsten.

Schalotten. Allium ascalonicum. *Linn.*

Dieses Zwiebelgewächs wird auf vornehmen Tafeln wegen seiner gelinden Eigenschaft sowol an Speisen mitgekocht, als auch die Teller damit bestrichen, welchen sie vor einen der gern Zwiebeln isset, einen angenehmen Geschmack mittheilen. Sie tragen keinen Samen wie die vorhergehenden, müssen also von ihrer Brut vermehret und fortgepflanzet werden. Dieses geschiehet im September; sie wollen ein gutes Land haben, und um das Land zwiefach zu nutzen, kann man Rabüntchen darauf säen, welche weggestochen werden, folglich ihnen keinen Schaden thun: gegen Jacobi werden sie reif, da man sie denn herausnimmt und die grossen zum Gebrauch, die kleinen zum verpflanzen anwendet.

Por-

Porro. Allium Porrum. *Linn.*

Spanisch-Lauch: ein wohlschmeckendes liebliches und beliebtes Gewächs. Es wird im Merz auf ein Mistbet gesäet; wenn es erwachsen, in ein gutes Land verpflanzet, wobey man dahin siehet, daß man nicht allein dessen lange Wurzeln, sondern auch das Kraut beschneidet, und in Reihen versetzt. Wenn man es, wie Sellerie behandelt, bekommt es ihm desto besser. Es kann im Winter stehen bleiben, und man nimmt nur so viel Zwiebeln heraus, und bringt solche in den Keller, als man bey harten Froste, da sie nicht herauszubringen sind, nöthig hat; und ob sie wol ziemliche Kälte vertragen können, so ist es doch vorsichtig gehandelt, wenn man sie mit Gesträuch oder Baumlaube bedecket, denn mit Miste rathe ich nicht, weil sie leicht davon einen übeln Geschmack annehmen. Der Samen wird hier zu Lande sehr selten reif, daher man solchen aus wärmern Ländern verschreiben muß. An Rindfleisch und Suppen sind sie vortreflich zu essen.

Knoblauch Allium satiuum. *Linn.*

Dessen giebt es zweyerley; der eine, so oben geschlungene Samenköpfe träget, wovon er den Namen Schlangenknoblauch, insgemein Rokambol, erhalten, ist der beste, weil er nicht so scharf wie der andere ist. Er wird sowol durch seinen Samen als auch durch die Nebenbrut vermehret; im September in ein mittelmäßig Land gesteckt; im August reif ausgenommen und zum

Ge-

Gebrauch aufbehalten. Die gesäeten müssen aber ein Jahr im Lande stehen bleiben. Die 2te Sorte trägt keinen Samen, sondern wird von seiner Brut vermehret und braucht eben diese Wartung. Wer gern Knoblauch isset, wird eine Schöpsenkeule damit gespickt und Bratwurst mit Knoblauch nicht verachten.

Zuckerwurzel. Sium sisarum. *Linn.*

Diese wird sowol von ihren Samen als Keimen vermehret. Von Samen geschiehet es, wenn derselbe im November in ein gut Land gesaet wird, da er aber sehr lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet und im Frühjahr öfters trocken Wetter einfällt, so vertrocknet er und kommt nicht zum Vorschein: am allersichersten gehet man also damit, wenn man solchen vorher einquellt und im Merz auf ein warmes Mistbet säet. Wenn die Pflanzen erwachsen, verpflanzt man sie in guten leimichten und etwas feuchten Boden. Ausserdem werden sie auch von den abgeschnittenen Keimen vermehret, welches die sicherste Manier ist; diese Keimen, welche von der im Herbste herausgenommenen Wurzel abgeschnitten werden, pflanzet man sogleich wieder auf ein gut Land: es ist aber auch gewiß, daß die vom Samen erzogene ungleich besser und milder sind. Sie tragen alle Jahr Samen; dauren den ganzen Winter im freyen Lande, wenn die Mäuse, die solche gern fressen, ihnen nicht Schaden thun.

Rübenrapunzel.

Oenothera biennis. *Linn.*

Gehöret zum Geschlecht der Oenothera und hat gelbe Blumen, ist eben nicht in vielen Küchen üblich, ob es gleich zum Salat in Winter und verschiedentlich gekocht ein gutes Essen ist. Es wird im Merz gesäet, weil aber der Samen hart ist und lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet, so thut man besser, man säet solchen im November. Ich pflege ihn im Merz oder April auf ein warm Mistbet zu säen, und verpflanze ihn hernach. Es ist wahr, man gehet dadurch gewiß, aber wenn die Witterung gut ist und man ein wenig zu früh damit kommt, so schiessen viele in Samen, die hernach nicht zu gebrauchen sind. Sie dauren den ganzen Winter im Garten, und man braucht nur so viel vor Winters heraus zu nehmen, als man zu gebrauchen gedenkt; die übrigen bleiben im Garten stehen, bis in das Frühjahr, da man sie herausnehmen muß, denn sonst gehen sie in Samen. Sie geben einen angenehmen und lieblich schmeckenden Salat, denn nicht allein ihr Kraut, so im Herbst roth wird, sondern auch die Wurzel so roth marmorirt ist, giebt ihnen ein feines Ansehen. Die Wurzel wird mit etwas Kraut, wie Sellerie in dünne Scheiben geschnitten, aber nicht abgebrühet, weil sie milder wie Sellerie ist, und mit Eßig und Baumöhl angerichtet. Kocht man es an Rindfleisch Kalb- und Lammfleisch, so werden die Wurzeln nach eines jeden Gefallen in runde Scheiben, oder längliche Stücken geschnit-

ten. Es trägt reichlichen Samen und säet sich selbst häufig aus, welche Pflanzen aber nicht recht wohl zu gebrauchen, weil sie zum Theil klein bleiben, und theils in Samen gehen. Man pflanzet selbige auch wol zur Zierde auf die Lustbete.

Möhren. Daucus Carota. *Linn.*

Ein allgemeines Gewächs, denn in hiesiger Gegend werden viele tausend Körbe auf dem Felde gebauet und das Vieh damit gefüttert und fett gemacht, es weiß also ein jeder Bauer, wenn es Zeit ist solche zu säen, und wie sie ferner zu behandeln. Ich will mich also nicht lange dabey aufhalten, und nur von den holländischen Frühmöhren oder Carotten etwas melden. Sie werden im Anfang des Merz in ein gutes tief gegrabenes Land gesäet und vom Unkraute rein gehalten; will man sie recht früh haben, müssen solche im Februar in ein warmes Mistbet unter die Fenster gesäet werden. Man will sie auch im Herbst, im November, um solche zeitig zu haben, in das Land säen, allein ich muß gestehen, daß, ob ich gleich solches versucht, es mir doch niemals gelungen; denn der aufgequellte und gekeimte Samen ist erfroren, und aus dieser Ursache darf man nicht zu früh kommen. Man säet solche auch um Johannis, läßt sie den ganzen Winter über im Garten stehen; so hat man im Frühjahre bey Zeiten junge Möhren, die aber bald in Samen schiessen, und vom Geschmack doch nicht so gut sind, als die frisch erwachsenen: inzwischen sind es Nothhelfer,

denn ich habe wol eher solche im späten Herbst ausgehoben, das Kraut abgekürzt und sie ganz dick in einander wieder in Aesche gepflanzet, im Gewächshause erhalten, und davon gegen Lichtmessen in die Küche gegeben, auch wol unter die auf dem Mistbeten erzeugte gemischt, welche immer mit davor gegessen worden. Die Erziehung der gemeinen Möhren ist nun mit diesen einerley, und ich habe hiervon weiter nichts zu sagen, als daß ich etwas von Erziehung des Samens Nachricht gebe. Man sucht im Herbste die ersten glatten aus, die keine Nebenzacken haben, schneidet das Kraut bis auf einen halben Zoll oben am Kopfe weg, leget sie so lange in die Erde, bis man eine Grube im Garten an einem trockenen Orte fünf Viertel tief gemacht hat, legt sie fein ordentlich dahinein, bedeckt sie eine Elle hoch mit Erde; hat man viel, macht man auch die Grube grösser und auch wohl tiefer; im Frühjahr, im Merz holet man sie heraus, und verpflanzet sie an einen sonnenreichen Ort. Der Same kommt nicht auf einmal zur Reife, man muß daher Acht haben, daß man die reifen Dolden abschneidet und in das trockene bringet. Will man die holländischen Frühcarotten zum Samen aussetzen, so muß man fein dunkelröthigen mit ganz stumpfen und kulbigten Schwänzen aussuchen, sonst werden sich solche ausarten, wozu sie ohnedem geneigt sind, daher man wohl thut, wenn man alle drey Jahr sich fremden Samen anschaffet.

Tartuffeln.

Solanum tuberosum. *Linn.*

Vor etwa vierzig Jahren war dieses Gewächs nur in Gärten bekannt, itzo bauen es alle Bauern mit grossem Nutzen und in schwerer Menge an allen Orten; weil nun solche zu erziehen jedermann bekannt ist, werde ich mich nicht lange dabey aufhalten, sondern nur sagen, daß wer solche im Garten bauen will, muß ihnen kein schattichtes und fettes Erdreich geben, denn sonst wachsen solche in das Kraut, aber wenig in die Wurzeln: ein mittelmäßig Land ist vor solche das allerbeste. Es wäre überflüßig viel von ihrer Wartung und Nutzen zu schreiben, weil in allen Haushaltungsbüchern und andern Schriften davon genug ist gesaget worden; nur dieses muß ich erinnern, daß man nicht die allerkleinsten, wie einige wollen, zum Stecken nehme, sondern mittelmäßige; denn aus den gar kleinen kann ohnmöglich etwas tüchtiges werden; und daß man sie gegen Johannis von abgeschnittenen Zweigen vermehren kann, wobey aber wenig Vortheil ist, indem die Früchte gewiß klein bleiben. Man hat verschiedene Sorten, rothe, gelbe und weisse; frühe und späte; man hat auch jetzt eine schwarze, die sehr lieblich zu essen seyn soll, mir aber noch nicht bekannt ist. Da sie aus Peru herstammen, können sie gar keine Kälte vertragen. Der neueste Gebrauch davon ist, daß man den Modetrank, den Coffe daraus machet, wenn man solche absiedet, schälet, in Scheiben schneidet, auf dem Ofen trocknet, her-

nach wie den Coffe brennet und gebraucht: seinen Mäulern, so an das Auswärtige gewöhnet, will er aber nicht schmecken. Mir schmeckt der alhier von selbigen gebackene Kuchen, wenn er recht gemacht und frisch ist, am allerbesten; genug, daß dieses eine gesegnete Frucht ist, die vor Menschen und Vieh auf mancherley Art kann genutzet werden, und ich glaube, daß bey vorigen theuren Jahren viele Menschen ihr Leben erhalten, wenn sie von solchen genug zu essen gehabt hätten. Am besten und schmackhaftesten halten sich solche in Gruben, die man im Garten macht. Das Kraut, wenn es jung ist, schmecket, als grüner Kohl gekocht, gut; man muß von jeder Pflanze nur etwas abschneiden, denn sonst thut es ihnen Schaden. Ein schwedischer Hauswirth, in den schwedischen Abhandlungen 12. Band. S. 77. hat solche gesäet, und verschiedene Arten davon erhalten, deswegen glaube ich, daß die verschiedenen Sorten auf diese Art entstehen. Man nennet sie auch Bataten, aber fälschlich, denn diese haben einen ganz andern Geschmack, und in Terra firma machen die Einwohner einen Trank davon, darin sie sich toll und voll saufen sollen. Ich habe einen Versuch von unsern, aber fälschlich so genannten Bataten gemacht, es hat mir aber nicht schmecken wollen; vielleicht habe ich den rechten Vortheil nicht gewußt, und es kommt darauf an, daß andere, die es besser verstehen, es zur Vollkommenheit bringen.

Erd=

Erdäpfel.

Helianthus tuberosus. *Linn.*

Werden von andern Erdartischocken genannt; man muß diese nicht mit vorigen verwechseln, denn an manchen Orten heisset man die vorigen auch Erdäpfel, aber mit Unrecht: es ist ein ganz ander Gewächs und in allen Bauergärten bekannt, das, wo es einmal hinkommt, nicht wol zu vertilgen ist, man reisse denn solches, wenn es in vollem Safte stehet aus der Erde. Seine Vermehrung und Wartung ist schlecht, und man darf nur solche in Stücken zerschneiden, oder auch ganz, im Herbst oder Frühjahr in ein gut gegrabenes Land, im Winkel eines Gartens, legen; so werden sie wachsen, und sich selbst von Unkraut reinigen. Man nimmt sie im Herbst heraus, läßt sie auch wol den Winter über liegen, denn der Frost schadet ihnen nichts, wohl aber die Mäuse; alle Jahr müssen sie ausgenommen werden: ein Gartenfreund und Liebhaber davon hat solche zwey Jahr stehen lassen, in Meynung, daß sie viel grösser werden solten, aber er fand sich betrogen, indem sie nicht grösser sondern kleiner wurden, welches ganz natürlich zugehen mußte, denn da sie vervielfältiget wurden, und zu dick in einander stunden, folglich keinen Raum zur Nahrung hatten, mußten sie wol kleine bleiben. Ich warnete ihn davor, und warne alle meine Gartenfreunde; man nehme sie nur heraus, und bekümmere sich nicht um die fernere Fortpflanzung: es werden allemal soviel zurückbleiben, als nöthig ist. Ob sie nun

wol von manchen vor nicht gesund gehalten werden, so schmecken sie doch an Rindfleisch vortreflich gut, und die gemeinen Leute können sich etwas zu gute thun, wenn sie ein Gerichte Klump und Erdäpfel zum Sonntagsessen davon machen; zum wenigsten schmeckt ein Sallat davon recht gut, wenn sie erst abgeputzt, aufgewellet, in Scheiben zerschnitten und kalt mit Baumöhl, Salz, Pfeffer und Eßig angerichtet werden. Man hüte sich, ihre Stengel nicht grün abzuschneiden, es thut den Wurzeln Schaden.

Erdkastanien.

Chaerophillum bulbosum. *Linn.*

Wird sonst auch Beperle genannt, siehe meinen ersten Theil S. 214. Ein Gewächs, das an manchen Orten, und auch bey uns häufig, wild wächset, kann ich auch wol unter die Wurzelgewächse zählen, weil dessen Wurzeln nur gegessen werden. Es ist in denen Küchengärten nicht sonderlich bekannt, möchte aber doch wol einige Liebhaber finden, zumal, da man in Holland und Frankreich Geschmack daran findet, und man gern auswärtige Moden mitmachet; ich will also kürzlich von deren Wartung Nachricht geben. Man säet solche im November in einen nicht sonnenreichen, sondern vielmehr schattigten Ort, (denn hierzu giebt uns die Natur Anweisung, weil solche gern unter Büschen in feuchten Boden wachsen,) so gehen sie im Frühjahr bey Zeiten auf, und man hat im Herbst und künftigem Frühjahre seine

kleine

kleine Knollen zum Gebrauch, welche an Kalbfleisch gekocht auch zu kalten Salate mit Eßig und Baumöhl gebraucht werden. Es ist ein zweyjähriges Gewächs, und wo es einmal vom Samen ausfällt, gehet es häufig von selbst auf. Es muß auch in Wien in Gebrauch seyn, weil Cranz in seiner Materia medica gedenket, daß solches alda zu Markte gebracht und auf verschiedene Art gebrauchet werde; er will es aber nicht vor recht gesund halten, weil es eine Pflanze sey, die unter die vmbelliferas, oder Schirmtragende Blumen gehöret: allein, wenn vmbelliferæ ungesund seyn solten, so müßten auch die Petersilienwurzeln nicht gesund seyn, welche man doch vor gesund hält: der Mißbrauch könnte es wol (wie manche an sich nicht schädliche Gewächse) ungesund machen. Jedoch hat man sich zu hüten, alle vmbelliferas an sehr nassen Orten anzubauen, wodurch selbige sonst schädlich werden können.

Sellerie.

Apium graueolens dulce. *Linn.*

Die Sellerie gehöret auch unter die Wurzel und Knollengewächse, weil ihre Wurzeln mehr, als das Kraut, gebrauchet werden. Es giebt zweyerley; knollichte und buschigte: die letzte wird nicht sonderlich geschätzt, und ich werde auch nur von der erstern handeln. Sie wird im Merz auf ein kalt Mistbet gesäet. Ich nenne ein kalt Mistbet, das zwar mit frischem Pferdemiste gemacht ist und Wärme von selbigem hat, aber

nicht am Tage mit Fenstern bedeckt ist, sondern des Tages offen gelässen und nur des Nachts mit Decken oder Laden verwahret wird: denn unter den Fenstern wächst sie so weich und fällt hernach, wenn man sie auf das freye Land setzet, über den Haufen. Wenn nun solche eines Fingers lang erwachsen, ziehet man sie heraus, beschneidet das Kraut oben etwas, pflanzet sie ohngefehr acht bis zwölf Zoll weit von einander, und giesset sie sogleich an; siehet aber zu, daß man sie nicht zu tief pflanzet, denn dieses kann sie nicht vertragen, sondern das Herz muß nur dem obersten Erdboden gleich seyn, geschiehet dieses nicht, so werden die Pflanzen dürftig, und man muß ihnen zu Hülfe kommen und die Erde rund herum aufräumen. Daß man solche reine von Kraute halte und fleißig behacke, ist, deucht mich, unnöthig zu erinnern. Die Sellerie will ein gutes, fettes und feuchtes Land haben, in einem magern und dürren Boden wird nichts daraus. Ist sie nun erwachsen, so gräbet man solche im October heraus, verkürzt das Kraut und schlägt sie im Keller oder Gewölbe in frischen Sand ein, oder auch im Garten, und bedeckt solche im Winter mit Baumlaube, daß der Frost sie nicht so sehr rühre, denn etwas kann sie vertragen. Die buschigte aber, kann den ganzen Winter an ihrem Standorte verbleiben. Will man nun Samen davon ziehen, so sucht man die besten, glatten aus, die nicht viel Nebenzacken haben; man pflanzt sie im Frühjahr an einen sonnenreichen Ort, und giebt wohl Achtung, wenn der Same beginnet zu reifen, denn er wird nicht zugleich reif; den

erstern,

erstern, welcher der beste ist, sammlet man, der andere ist geringer und am besten zum Aquavit zu gebrauchen. Wer keine Mistbete hat, säet solchen im November an einen warmen Ort, so gehet er im Frühjahre bey Zeiten auf, zumal, wenn man ihn mit Begiessen zu Hülfe kommt, und hiervon kann man bey Zeiten junge Pflanzen haben.

Rüben. Brassica rapa. *Linn.*

Ein Gewächs, so an allen Orten im Felde vor Menschen und Vieh in Menge gebauet wird; es giebt aber verschiedene Sorten davon, da man an diesem Orte diese, und an jenem eine andere bauet, welches freylich mit auf die Verschiedenheit des Erdreichs ankommt; denn manche verlangen einen guten Sturzboden, wie die hiesigen langen aus der Erde hervor ragenden, manche einen sandigen wie die märkischen, manche einen leemichten, und hiernach muß man sich richten. Die langen, die man alhier und an sehr viel Orten bauet, werden gegen Johannis in ein mit kurzem Miste vorher gedüngetes Land gesäet; der Erdfloh ist ihnen gefährlich. Hier rathe ich einem jeden Hauswirthe, daß er ja in die frisch gepflügte Furche säe, und, nachdem der Samen eingeegget, die Walze darüber gehen lässet. Die Ursachen sind begreiflich, der Rübensamen ist klein, er bleibet in der Oberfläche des Erdreichs liegen, wo der Erdboden oben gar leicht ausgetrocknet wird; einige Körner kommen etwas tiefer, diese gehen einzeln auf, jene aber kommen später: so wie sie nun aufgehen, werden

sie vom Erdfloh hinweg gefressen, so, daß man es nicht gewahr wird, und denkt, der Samen sey nicht aufgegangen. Wird aber solcher in die frische Furche gesäet und mit der Walze sogleich überfahren, welche den lockern Erdboden zusammendrückt und feste macht, daß die Luft solchen nicht so sehr austrocknen kann; so gehet der Samen zugleich auf, und wächst dem Erdfloh aus den Zähnen. Was nun die so genannten Teller- oder Mayrüben anlangt, so ist es eine Frühsorte, die im May gesäet wird, wovon sie auch den Namen hat; sie will aber auch nicht aller Orten recht fort. Die märkischen werden um Jacobi gesäet, verlangen ein sandig Land, und ob ich gleich ein sandig Land dazu zurecht gemacht und den Samen darein gesäet, sie auch zu ihrer Grösse gelanget, haben sie doch einen etwas bittern Geschmack behalten. Die so genannten leinischen Rübchen, so bey Merseburg nach Jacobi in die Rockenstoppel gesäet werden, sind auch bekannt und wohlschmeckend, gleichwol wollen sie nicht aller Orten wachsen. Ich habe einmal Samen davon gegen Johannis mit denen gewöhnlichen gesäet, sie waren alle groß, der Geschmack aber war doch viel trockner als von den gemeinen, und daher angenehmer. Hiernächst giebt es noch viel andere Sorten; als die gelben Pfälzer, die schwarzen Bayerischen, welche beyde Anfangs Augusts gesäet werden, und von gutem trockenen Geschmack sind, u. a. m. die zu erzählen unnöthig, die aber an andern Orten, wie ich oben gesagt, nicht recht fort wollen. Hier stehe ich stille und bewundere die weise Vorsehung Gottes.

tes. Warum müssen denn diese und noch andere Gewächse nur an einigen Orten gut gedeihen, und wollen nicht, wie andere, allgemein und aller Orten fort? ich antworte: darum, daß Verkehr damit soll getrieben werden, und wir, die wir dies und jenes bauen, jenen etwas, das sie nicht bauen, abgeben können. Man denke ja nicht, daß es alles nur ohngefehr so sey, und hange nur von unserm Fleiß und Faulheit ab. O! nein, es ist die göttliche Einrichtung, und ich preise die göttliche Vorsorge. Ich muß noch der kleinen französischen Rübchen gedenken; diese werden auch um Jacobi gesäet, sie sind gleichfals trocken und wohlschmeckend, und werden, wie die märkischen Rübchen, in der Küche gebraucht. Von diesen, wenn sie in das Feld gesäet werden, können im Herbste die grösten ausgezogen werden, die kleinen aber lässet man stehen bis in das Frühjahr, da werden sie in Samen schiessen und solchen häufig tragen, von welchen man ein gutes Oehl schlagen kann. Ich empfehle solche, denn, wenn auch die Rübchen nicht nach Wunsch geriethen, so hat man doch den Vortheil Oehl davon zu schlagen, und muß noch etwas von Erziehung des Rübensamens gedenken. Man sucht im Herbst fein gleiche und nicht zackichte aus, schneidet das Kraut bis auf ein Zoll lang ab, leget sie etwa vierzehen Tage in eine kühle Kammer oder Gewölbe, sodann pflanzt man sie im Garten an einen Ort der eben nicht sonnenreich, doch aber nicht gar zu schattig: am erstern Orte, da sie den ganzen Tag Sonne hätten, würden sie dem Erdfloh mehr ausgesetzet seyn; im

zweyten Fall aber, wo sie zu wenig Sonne hätten, würde der Same sehr spät reif werden. Man bedeckt sie im Winter mit Baumlaube, Erbsenstroh, oder anderm Geräusche; sie können ziemliche Kälte vertragen; die Mäuse sind ihnen sehr aufsätzig, derowegen man Acht darauf geben und ihnen suchen muß Abbruch zu thun, entweder mit Gift oder Fallen. Noch auf eine andere leichtere und sehr ergiebige Art kann man Samen ziehen, wenn man kurz vor Bartholomäi ordentlichen Rübensamen säet, und solche über Winters, gleich den französischen stehen lässet, so werden sie gleichfalls in Samen schiessen, und solchen häufig bringen. Hier muß ich meinen lesern versichern, daß dieser Samen eben so gut, als der von gesteckten, nur muß man von solchen erbaueten keine Samenrüben wieder ausstecken, dieses thut nicht gut, man kann also lieber den Samen verwechseln oder auch zweyjährigen säen.

Rothe Rüben.

Beta vulgaris rubra. *Linn.*

Die rothen Rüben werden gleichfalls alhier auf dem Felde in Menge gebauet, und sie gerathen auch sehr wohl; man säet solche in einen tief geackerten, noch besser gegrabenen, guten Grund im April, auch wol gar noch im May, denn solche eher zu säen, ist nicht gut, indem sie gern Wärme zum Aufgehen haben wollen. Sind sie etwas erwachsen, so müssen sie, wenn sie zu dicke stehen, überzogen werden, welche ausgerauften

man wieder verpflanzen kann, doch muß man ihre Wurzel nicht verkürzen, sondern so lang, als möglich, wieder verpflanzen, wenn man lange Wurzeln haben will; hiernächst müssen solche vom Unkraute fein rein gehalten werden, zu dem Ende das Behacken ihnen sehr wohl bekommt. Sie werden, nachdem sie erwachsen, von unten auf abgeblättert und vor das Rindvieh gefuttert. Nach Michaelis nimmt man sie aus der Erde; benimmt ihnen das Kraut; verwahret sie vor dem Froste, den sie nicht vertragen können, in Kellern, Gruben, oder Gewölbern, die grossen vor das Rindvieh, die kleinen vor die Küche. Will man Samen von ihnen ziehen, so suche man die allerdunkelrothesten und fein gleichen aus, und setze sie im Frühjahr, ohngefehr im April in ein gut sonnenreiches Land, so wird man häufig Samen bekommen.

Rangen.

Sonst auch Dick- oder Runkelrüben genannt, sind Bastarde von rothen Rüben und Mangold, sie werden aber zu eben der Zeit wie die rothen Rüben gesäet und behandelt, und sind ein gut Futter vor das Rindvieh: in der Küche weiß ich davon keinen Gebrauch. Sie wachsen etwas kulbicht; sind nicht roth, sondern weiß und roth marmorirt; man macht an vielen Orten, als ein gutes Futterkraut vor das Rindvieh, viel daraus, ich wolte aber lieber unsere hier gebaueten rothen Rüben vorziehen: doch ländlich sittlich. Der Herr geheime Rath Reinhardt, in seinen gemischten Schriften, 2. Theil. S. 47. will

zwar,

zwar, daß dieses Gewächs das in England bekannte Gewächs der Turnips sey, allein ich kann ihm nicht beypflichten, denn die so genannten Turnips sind eine Art von weissen runden Rüben, ich habe solche unter diesem Namen im Kleinen, im Garten gebauet, ich bin aber auch vor zwey Jahren darin bestärket worden, daß es in der That sich so verhalte; denn, da mein gnädiger Herr Briefwechsel nach London hat, legte ich, auf Dero Erlaubniß, ein kleines Verzeichniß von Samen mit bey, da denn unter andern auch Turnips mit aufgezeichnet waren, und hier bekam ich eben diesen Samen; nun glaube ich aber doch, daß man in London Turnips kennet, und ich nicht betrögen worden sey. Es sey nun wie es wolle, so finden wir alhier, daß die rothen Rüben viel nutzbarer sind, wir haben die Turnips angeschaft, sie sind auch gut gerathen, weil wir aber die rothen Rüben vortheilhafter befunden, so bleiben wir bey solchen; da dieses Jahr eine hier gewachsene 13 Pfund und ein Viertel, eine andere in der Nachbarschaft aber 19 Pfund gewogen. Es frägt sich, ob die Turnips so stark werden? es kommt nun freylich auch viel auf gut land, gute Witterung und Wartung an.

Zweyte

Zweyte Abhandlung.

Von

Kohlgewächsen.

Weisser Kopfkohl.

Brassica oleracea capitata et rubra.

Linn.

Wird auch Kappeskraut genannt, ist allgemein und man hat fast an allen Orten eine andere Art, weil diese und jene Sorte nicht aller Orten gut fort will. Hier bauet man den Basdorfer, der von einem Ort in dem Anhalt-Cöthenschen so genannt wird, mit grossem Nutzen; er wächst niedrig und bekommt grosse Köpfe; wird man mit dem Samen wohl verwahrt, so wird man finden, daß keine einzige Staude zurückebleibe. Etwa zwey Stunden von hier wird der Großstrünkichte mit spitzigen Köpfen gebauet; in Thüringen wird an manchen Orten, an der Unstruth und andern mehr der Erfurthische, Stallerheinische und Niethische, an andern Orten aber der großstrünkichte rothe gebauet, welcher viel härter, als der weisse, seyn soll; auf der so genannten Finne, im Eckartsbergischen Bezirk wird er stark gebauet, und es ist wahr, daß ihn die Raupen und ander Ungeziefer nicht so sehr auffätzig sind, als dem

weissen,

weissen, welcher daselbst gar nicht fort will, deswegen die Einwohner sich nicht damit abgeben. Dieser eingemachte Sauerkraut siehet, ehe er gekocht ist, ganz roth und sehr artig aus, im Kochen aber wird er weiß, wie anderer. Alle Kohlkräuter müssen im Merz gesäet werden; der Erdfloh ist ihnen sehr schädlich, daher man solche so früh, als es nur thunlich ist, säen muß, damit die jungen Pflanzen etwas stark werden, und dem Erdfloh aus den Zähnen wachsen. Denn ob man gleich vielerley, und zum Theil abergläubische Mittel gebrauchet, (siehe meinen ersten Theil S. 325.) so siehet ein Vernünftiger doch wohl ein, daß sie nicht helfen können: das beste Mittel davor ist, wenn Gott, zu der Zeit, da sie aufgehen, trübe, kühle und regnichte Tage schicket, in denen der Erdfloh nicht viel Schaden thun kann, oder man muß die jungen Pflanzen den Tag über je öfter je besser, mit Wasser besprützen, zu dem Ende man solche, wo es möglich, nahe an das Wasser säet; und dieses ist auch gewiß, daß wenn solche im freyen Felde stehen, der Erdfloh nicht so arg ist, als im Garten wo es warm ist und die Gewächse der Kälte nicht so ausgesetzt sind: es wäre denn, daß sie im Schatten stünden. Nächst diesem habe ich beobachtet, daß geruheres neues Land auch gute Dienste thut, man sehe hiervon meinen ersten Theil S. 325. Sind nun die Pflanzen erwachsen, welches gegen Johannis geschiehet, so werden solche verpflanzet; hier giebt es abermals Schwierigkeit, denn, wenn es heisse Tage sind, und kein Regen folget, verdorren sie leichtlich, derowegen

man

man solche begiessen muß, welches oft beschwerlich genug ist, zumal, wenn das Wasser weit davon entfernt ist. Um nun sich einigermassen zu helfen, so nimmt man frischen Kuhmist ohne Stroh, macht eine Grube, thut ihn hinein, gießt Wasser darauf, rührt es zu einem Brey, tunkt die zu steckenden Pflanzen mit den Wurzeln darein, daß fein viel daran hängen bleibet, je mehr je besser; denn da der Kuhmist eine kühlende Eigenschaft hat, so giebt er der Pflanze Kraft der Hitze zu wiederstehen, und ich halte dieses vor eine gar nützliche Sache. An manchen Orten hat man auch eine gar nützliche Erfindung, indem man kleine Löcher macht; dieses gehet also zu: eine Person gehet mit einer kleinen Hacke voran, macht damit ein Loch, die andere wirft eine Pflanze hinein, die dritte giesset etwas Wasser in das Loch, die vierte richtet die Pflanze gleich, scharret mit der Hand Erde darüber, drückt solche mit den Händen fein feste an; denn dieses feste Andrücken ist nöthig, weil, wenn das Erdreich locker, die Luft solches eher durchdringt und austrocknet. Ob nun wol diese Manier mühsam scheinet, weil allemal vier Personen zu einer Pflanze gehören; so muß ich doch sagen, daß es nicht allein geschwinder von statten gehet, als auch bey trockener Zeit ungemeine Dienste thut, daher ich diese Art des Verfahrens mit Recht empfehlen kann. Sind nun diese gesteckten Pflanzen erwachsen, so wächst Unkraut dazwischen, derowegen man solche hier behacket und behäufelt, oder, so wie die Reihen gehen, Graben anhäufet; ich halte aber nichts davon, und bin mit dem an

andern

andern Orten üblichen Behacken besser zufrieden, da man das Erdreich nicht Reihen weise anhäufelt und Berge macht, sondern nur das Unkraut mit der Hacke umhacket, daß es verdorret, und der Erddoden fein gleich bleibet. Urtheilet meine schätzbaren Gartenfreunde, ob der gefallene Regen nicht eher auf einem gleichen, ebenen Erdreich stehen bleibet und eindringen kann, als wenn die Erde bergig ist, da das Wasser wegen seiner Schwere freylich nach der Tiefe gehet und abläuft, folglich den Pflanzen nichts hilft. In meinem ersten Theile S. 192. habe ich weitläuftiger davon gehandelt. Durch dieses Verfahren wird man überzeuget werden, was vor ein Unterschied zwischen beyden sey: man wendet zwar ein, durch das Anhäufeln schlügen die Pflanzen neue Wurzeln, die ihnen neue Kraft zuführen könnten; es ist wahr, Wurzeln schlagen solche, aber wenn trocken Wetter einfällt, so ist auch gewiß, daß solche aufgeworfene Berge austrocknen, folglich auch die neuen zarten Wurzeln dieses Schicksal haben. Genug hiervon: ich muß nun auch zeigen, wie man den Samen davon ziehen soll, und hier verfähret man auf unterschiedene Weise. Man sucht im Herbste die allerfeinesten, derbgeschlossenen, fein glatten Köpfe aus, ziehet solche mit der Wurzel aus, benimmt ihnen die äussersten Blätter zum Theil, läßt sie in einem trockenen Gewölbe oder Kammer so lange liegen, bis es frieret; alsdenn bindet man zwey und zwey zusammen, hänget sie auf eine in dem Keller aufgemachte Stange auf, siehet dann und wann darnach und

machet die faulen Blätter ab. Dieses Aufhängen ist besser, als das Einschlagen in Sand; in diesem wachsen sie im Winter aus, und bringet man solche im Frühjahre an die Luft, so fallen die weichen Sprossen über den Haufen, da man bey jenen es nicht zu besorgen hat. Es ist aber auch hier eine Vorsicht nöthig; nemlich, man muß in der Mitte des Februars solche von den Stangen nehmen, und etliche Wochen in frischen Sand einschlagen, ehe man solche in das Land setzt, damit sie frische Wurzeln schlagen und einigermassen sich erfrischen. Noch besser aber gefällt mir die Weise, da man im Herbst die ausgesuchten Köpfe an dem Orte, wo sie stehen bleiben sollen, Reihenweise in die Erde schlägt, doch so, daß die Köpfe etwas mit Erde bedecket werden, und im Winter mit Erbsstroh, Gesträuch, oder Baumlaube; im Frühjahre, wenn die starken Fröste vorbey sind, nimmt man die Decke hinweg, räumet die überflüßige Erde zum Theil ab, und überlässet solche dem Segen des Himmels. Wenn der Kohl blühet, setzet ihm der Erdfloh häufig zu und verderbet ihn oftmals ganz und gar; hier ist nun kein besser Hülfsmittel, als daß man ihn mit der Gießkanne, je öfter je besser, übersprütze. Man denke ja nicht, daß das viele Giessen ihm schädlich sey: nein, desto besser bekommt es denen Gewächsen, denn die starken Ausdünstungen derselben werden dadurch verhindert, und zurück gehalten. Noch einer Art Samen zu erziehen, muß ich gedenken, die an manchen Orten gebräuchlich ist, weil dieser Samen vielfältig hausiren getragen

wird: es ist folgende. Die kleinen Pflanzen, so auf den Pflanzländern gegen Johannis stehen bleiben, rauft man entweder im October, oder auch im Frühjahr, im Merz aus, und stecket allemal zwey oder drey Pflanzen in ein Loch. Es wird geschehen, daß öfters alle drey in Samen schiessen; diese läßt man stehen. Es wird aber auch vorfallen, daß eine oder auch alle drey nicht in Samen gehen; diese läßt man stehen und überrauft sie so, daß nur eine stehen bleibet; und hiervon hat man das schönste, so genannte Winterkraut, nur muß es nicht von dem hochstrunkigten, sondern von einer niedrigen Sorte seyn. Daß von diesem Samen im ersten Jahre guter Kraut erbauet wird, und auch, wenn er zwey Jahr alt wird, davor kann ich meinen Gartenfreunden die Gewähr leisten, aber ich rathe ihnen nicht davon Samenhäupter auszusetzen; er schlägt aus der Art, und ich muß gestehen, daß meine Naturlehre nicht dahin reichet solches zu erklären. Den grossen Nutzen dieses Gewächses in der Wirthschaft darf ich nicht erzehlen, indem es jedem Bauersmann bekannt ist; nur eins muß ich doch gedenken, welches auch Reichard in seiner land- und Gartenwissenschaft im dritten Theil S. 92 genugsam beschrieben, weil aber dessen Schrift vielleicht nicht in aller Leser Hände kommt, und ich von Geburt ein Thüringer bin wo es an vielen Orten gebräuchlich, hier aber niemand etwas davon weiß, und auch wol an vielen Orten nicht bekannt, gleichwol aber ein gutes Essen ist; so will ich meinen Gartenfreunden und Landwirthen, so wie ich solches

ver-

verschiedenen gelehret und es ihnen wohl geschmeckt hat, anzeigen. Erstlich muß ich ihnen sagen, wie man an manchen Orten Thüringens den Kohl einmacht: man nimt die lockern Köpfe, die man Pfuschen nennt, man setzt sie, nachdem sie abgeputzt sind, schichtweise fein derb in ein Faß, streuet Dill darauf, gießt Salzwasser darüber und beschwert es; dieses nennt man Pfuschekraut. Es hält sich solches sehr lange, aber es ist hart zu kochen und schwer zu schmelzen. Besser aber ist diejenige Manier, so an andern Orten, als an der Unstruth bey Artern eingeführt ist: nemlich, man setzt einen Kessel mit Wasser auf, läßt es kochen, wirft die ausgeputzten Köpfe hinein, und läßt sie ein wenig aufwallen; sodenn nimt man solche heraus, legt sie auf reines Stroh und läßt sie kalt werden, auf solche Weise thut man immer nach und nach die Köpfe in den Kessel und wieder heraus bis sie alle sind, und setzt solche hernach auf vorige Art in die Fässer ein. Dieser Kohl ist wohlschmeckend, weich und mürbe, läßt sich auch eher fett machen; man muß aber bey dem Sieden sich in Acht nehmen, daß man ihn nicht zu stark sieden lässet, denn sonst wird er zu weich und hält sich hernach nicht lange. Dieses heißt insgemein Pfuscher oder Kompskraut, und ist an andern Orten, wo die Krautköpfe nicht recht gerathen, eine nutzbare Sache. Eine andere Art aber von Kompskraut ist, die man in Erfurth von dem so genannten Winterkraute einmacht, und wovon man daselbst nach Johannis einen grossen Vertrieb in die benachbarten Städte macht. Er wird auf die

zweyte Art bereitet, nur daß, anstatt, da jener erst kalt muß werden, ehe man ihn einsetzt, dieser gleich warm eingesetzt werden muß, und wenn dieses geschehen, muß die warm gesalzene Brühe darauf gegossen werden, da er denn bald in etlichen Tagen sauer und eßbar wird. Man nimt dazu die allerlockersten Häupter und schlechte Pfuschen. Man kann leicht denken, daß es zu der Zeit was rares sey, folglich gesucht und bezahlet werde. Ich weiß mich zu erinnern, daß das Mandel mit einem Groschen bezahlet und von Bürgern in den Städten mit dem größten Appetit genossen und abgekauft worden. Ich wünsche meinen Gartenfreunden und Landwirthen, wo es nicht bekannt ist, Gebrauch davon zu machen.

Winterkraut.

Man denke nicht, daß dieses eine besondere Art von Kraute sey, die nur über Winters daure und dahero zur selben Zeit gesteckt werde, nein, es hänget nur von der Zeit ab, solches zu säen und zu pflanzen; das gemeine Sommerkraut wird im Merz, dieses aber zu Anfang des Augusts aus einem Beutel gesäet und im October verpflanzet. Es ist aber zu wissen, daß nicht alle Sorten vom Weißkraut sich dazu schicken; ich habe den erfurthischen mittlern und kleinen, nebst dem alhier gewöhnlichen Baasdorfer vor den besten befunden. Nachdem man, wie erst gedacht, solchen im August gesäet, so werden die Pflanzen im October so weit erwachsen seyn, daß man sie verpflanzen kann.

Bey

Bey dem Stecken ist ein Vortheil; nemlich, man stecket die Pflanzen fein tief, so daß das Herz dem Erdboden gleich kommt. Die Ursach werde ich sagen, wenn ich erst gemeldet, daß manche mit einer Haue etwas tiefe Furchen ziehen, und hernach die Pflanzen bis an das Herz hinein pflanzen. Es ist dieses Verfahren gut, nur aber im Grossen etwas mühsam. Wenn man siehet, daß die Pflanzen vor Winters aufwachsen, so ziehet man von beyden Seiten die Erde an, so daß sie bis an das Herz bedeckt sind, und dieses Bedecken hilft vor das Erfrieren. Manche Gartenbücher wollen wol vorschreiben, daß man solche im Winter mit Gesträuche zudecken solle, es ist aber im Grossen nicht thunlich und im Kleinen nicht nützlich. Im Kleinen habe ich angemerkt, daß man solche nicht an sonnenreiche Oerter pflanzen müsse, sondern vielmehr an die Oerter, wo der Schnee am längsten liegen bleibet; die Ursache davon habe ich in meinem ersten Theile S. 171. 72. 73. angeführet. Man denket, man müsse diejenigen Gewächse, so den Winter ausstehen müssen, an die wärmsten und sonnenreichen Oerter pflanzen, aber es ist falsch; der Schnee ist eine Decke der Gewächse, so lange er darauf lieget, beschirmet er solche vor der Kälte; so bald er hinweg thauet, stehen dieselben bloß: sind sie unter dem Schnee weich geworden, und kommt ein kleiner Nachtfrost darauf, so thut dieses mehr Schaden, als drey bis vier Fröste, so vorher geschehen. Beyläufig habe ich solches anführen wollen. Wenn nun diese Pflanzen glücklich durch den Winter ge-

kommen, und erwachsen sind, so pflegen solche viele Nebenschößlinge zu treiben, diese muß man sorgfältig ausbrechen und nur die Herzkolben stehen lassen, wenn anders was tüchtiges aus dem Hauptkopfe werden soll. Wer aus Neugier und zur Lust viel Köpfe auf einem Stocke erziehen will, kann es auf diese Art gar leicht möglich machen. Die Danziger Erfahrungen machen hieraus ein seltsam Naturwerk, welches doch alle Jahr geschiehet. Hannöver. Beyträge 1762. S. 1359. Möller in seinem grossen englischen Gartenlexicon S. 138. sagt, daß die Gärtner in England im May ihre Kohlstauden oben zusammen binden, damit sie eher Köpfe bekämen. Es scheinet mir dieses sehr wahrscheinlich, denn durch das Zubinden werden die inneren Blätter zusammen gehalten und gepreßt, sie müssen sich schliessen, sie werden gelb, und ob der Kopf gleich locker bleibet, so ist er doch zum Kochen gut: ich empfehle es zur Nachahmung.

Canadensischer Kohl.

Brassica canadensis vulgo. *Linn.*

Dieser Kohl ist nur vor kurzen bey uns bekannt geworden, in den öffentlichen Zeitungen wurde gemeldet, daß er vier Ellen hoch wüchse, die Blätter wären einer Elle lang, sechs Viertel und acht Zoll breit; ob nun dieses übertrieben, will ich eben nicht gewiß sagen, so viel aber weiß ich, daß er ein fettes Land haben will, in diesem habe ich ihn zwey und eine halbe Elle hoch gezogen,

die

die Blätter waren eine Elle lang und etwa eine halbe Elle breit. Er wird im Frühjahre mit anderm Kohlwerke gesäet, und wenn er erwachsen, in ein gut Land verpflanzet; seine jungen Blätter, als Grünkohl gekocht, schmecken sehr süß und besser als Braunkohl, und da er starke markigte Stengel treibet, so geben solche, wenn sie von der äussersten Rinde gesaubert, in länglichte Stücken zerschnitten und mit Fleischbrühe gekocht werden, ein gutes Essen: oder aber, wenn solche abgesotten und wieder kalt geworden, zum Sallat mit Eßig und Baumöhl zugerichtet werden. Es ist dieser Kohl eben nicht zärtlich, denn ich habe gesehen, daß er über Winters gar gut gedauert; ich habe auch angemerkt, daß er länger als zwey Jahr dauern mögte, denn wenn ich welche zu Samen ausgesetzet habe, sind sie nicht alle in Samen gegangen, auch die auf den Samenbeten ohngefehr zurückgebliebene kleine sind zu grossen Stauden geworden; es ist wahr, wenn dieser Kohl fett Land und gute Witterung hat, daß er zum Abblatten vor das Vieh ein gutes Futter abgiebet.

Blumenkohl.

Brassica oleracea botrytis. *Linn.*

Wird auch Karriol, oder auch Kösekohl genannt. Diesen theilet man ein in cyprischen, englischen, italiänischen und holländischen; von welchen man wieder frühe und späte unterscheiden will: es hängt aber bloß von der frühen oder späten Bestellung ab, da man aus einem Beutel frühen

und späten machen kann. Will man frühen haben, so saet man solchen gleich im Anfang des Merz in ein Mistbet und pflanzet ihn zu Anfang des May in ein fettes Land. Zuweilen, nachdem die Witterung einfällt, werden es feine Blumen, aber doch niemalen so groß, als der späte; vielmals wird gar nichts rechts daraus, indem ihn die grosse Hitze zwinget, daß er auseinander fähret und nicht brauchbar wird. Man thut also besser, man säet solchen zu Anfang des Aprils in das Land, und verpflanzet ihn gegen Johannis, so hat man im September gute Blumen zu hoffen: weil aber der Samen alle Jahr muß gekauft werden, so gehet grosser Betrug darin vor. Wenn man den Samen von selbst ziehen will, muß man etwas früh auf ein Mistbet säen und die jungen Pflänzgen hernach verpflanzen, sie werden Blumen bekommen, aber nicht groß; es liegt auch nichts daran, ob sie gleich nur eines Zweygroschenstücks breit sind, wenn sie nur fein weiß und nicht grün aussehen: denn diese nutzen nichts, erstere aber lasse man in Samen schiessen. Der Erdfloh wird ihm zur Blühzeit sehr gefährlich seyn, dahero man ihn öfters besprützen muß: es ist mir begegnet, daß sie die schon groß gewordenen grünen Schoten abgefressen und ich nichts von Samen erhalten habe. Noch eine Manier den Samen zu erziehen ist, wenn man Anfangs Septembers Blumenkohlsamen in Scherben säet, und verwahret sie im Winter in Gewächs- oder Glaßhäusern; Anfangs Februars macht man ein Mistbet, man säet darauf Laktuke und Radieschen; ist die Hitze vorbey, so stecket

man

man auf dieses Mistbet drey Reihen von diesen überwinterten Blumenkohlpflanzen, und man wird den schönsten Blumenkohl, als eine Seltenheit, gegen Pfingsten erbauen. Hiervon kann man nun etliche Stauden zu Samen aufschiessen lassen; ich versichere, daß dieser selbst gebauete Samen besser, als der öfters theuer bezahlte sey: nur der Erdfloh macht vielmals einen grossen Strich durch diese Erndte. Gleich jetzo fällt mir die Thorheit verschiedener Gärtner ein, da sie suchen dadurch Samen zu ziehen, wenn sie Blumenstauden überwintern und im Frühjahre solche gleich andern Kohlarten zu Samen aussetzen wollen, wissen aber nicht, daß es ein Sommergewächs sey, welches niemals zwey Jahr dauert; wie ich denn selbst diese Einfalt begangen habe. Hat man nun guten Blumenkohl erbauet, und man kann ihn im Herbste nicht alle verbrauchen, so muß man ihn im Keller oder Gewölbe in frischen Sand einschlagen; hierzu dienet derjenige am besten, der nicht völlig aufgeblühet ist, dieser pflegt, wenn ihm das Kraut oben ein wenig abgestutzet wird, in einem warmen Keller oder Gewölbe vollends auszuwachsen: nur muß man sich hüten, daß oben kein Wasser darauf gesprützet wird, denn dieses machet die Blumen fleckicht und faulend; je trockener die Blumen von oben bleiben, je besser, jedoch muß von unten Feuchtigkeit seyn, ohne die Blumen zu berühren. In England säet man solchen im August und verpflanzet ihn über Winter; ich habe solches nachgeahmet und bin bey gelinden Wintern glücklich gewesen: wer nun solches auf gerathewohl

thun will, dem rathe ich, daß er die Pflanzen etwas mit Baumlaube bedecke.

Kohlrabi über der Erde.

Braſſica oleracea gongylodes. *Linn.*

Dieſer wird im Merz gleich denen andern Kohlpflanzen geſäet, und um Johannis verpflanzet; damit man aber ſolchen frühzeitig habe, ſo ſäet man ihn im Februar auf ein Miſtbet und verpflanzet ihn zu Ausgang des Aprils, oder zu Anfang des May; es muß aber ſolcher jung verſpeiſet werden, denn wenn man ihn wolte bis auf den Herbſt verſparen, würde er boll werden. Noch eine Methode früh Kohlrabi zu ziehen iſt, wenn man ihn im Auguſt ſäet, und nach Michaelis über Winters verpflanzet; ſo hat man gegen Johannis ſolchen in der Küche zu verſpeiſen. Hier muß ich erinnern, daß man den Kohlrabi nicht abblatte; es verhindert den Umlauf des Safts, und überhaupt alle Kohlkräuter wollen es nicht gern leiden. Wer frühzeitige Köpfe haben will, unterlaſſe es. Will man nun Samen von dieſer Art ziehen, ſo ſuche man diejenigen aus, die ganz kurzſtielicht, fein rund, und glatt ſind, auch nicht ſo viel Blätter haben; man erhalte ſolche über Winters in einem Keller oder in Gruben, und ſetze ihn im Frühjahr in die Erde. Es verſtehet ſich von ſelbſt, daß er mit der Wurzel ausgezogen ſeyn muß; wiewol ich Erfahrung habe, daß ſowol Kohlrabi, als auch Weißkrautköpfe, ob ſie gleich ihrer Wurzeln beraubet ſind, dennoch, wenn ſie

mit

mit ihrem untersten Ende auf der Erde stehen, Wurzeln geschlagen, und Samen, wiewol nicht überflüßig, getragen haben. Was nun die Erhaltung desselben den Winter über anlanget, so bringt man solchen in Keller und Gewölber; allein ich bringe ihn lieber Ausgangs Octobers oder Anfangs Novembers in die, an trocknen Orten im Garten, gemachte Gruben: er wird sich da nicht allein gut und frisch, sondern auch bis Ostern schmackhafter, als in Kellern, erhalten. Man hackt mit einem Beile die Wurzeln ab, und legt sie schichtweise in die Gruben, bedecket sie mit genugsamer Erde, daß der Frost nicht durchdringe, so werden sie sich gut halten; will man aber im Winter zur Speise einige brauchen, so muß man oben darauf etwas Pferdemist legen, welcher verhindern wird, daß das darüber gelegte Erdreich nicht friere; da man denn zu allen Zeiten dazu kommen kann. Wenn man bey Erziehung des Samens die von mir oben beschriebene Güte der Pflanzen in Acht nimmt, so versichere, daß man den allerbesten Samen davon erhalte, und daß man besser thue, als mit dem gekauften, da man öfters, auch wol wieder der Samenhändler Willen, betrogen wird; nimmt man aber die rechte Wahl nicht in Acht, so daß die Knollen etwas lang seyn und viel Blätter haben, so wird man wol Samen davon erhalten, er wird sich aber sehr ausarten.

Kohlrabi unter der Erde, oder Kohlrüben.

Brassica oleracea Napobrassica. *Linn.*

Dieses Kohlgewächs will nicht so früh, als die andern, sondern vierzehn Tage später gesäet seyn, denn ich habe angemerket, daß die frühzeitig gesäete und verpflanzte, gern, wie viele Geschlechte der Rüben, wenn sie früh gesäet werden, in Samen schiesse. Die beste Zeit die Kohlgewächse zu verpflanzen ist um Johannis. Sie haben lange Pfahlwurzeln, daher muß man solche beym Verpflanzen beschneiden, sonst werden sie nicht kuglicht, sondern lang. Es ist dieses Gewächs vor Menschen und Vieh sehr nützlich, und ich rathe bey kleinen und grossen Wirthschaften, auf dem Felde nebst andern Kohlkräutern, mehr davon anzubauen, als man jetzo wirklich thut; denn im Sommer können die abgeblatteten Blätter sowol vor Menschen als Vieh genutzet werden, eben sowol als im Winter. Es halten sich selbige sehr lange, und wenn vor Menschen und Vieh das weisse Kraut, die weissen Rüben und Möhren verbraucht sind, so hat man solche noch immer sowol in der Küche vor das Gesinde, als ein sättigendes und wohlschmeckendes Essen, als auch zur Nutzung vor das Vieh. Ich habe vornehme Herrschaften gesehen, die solche ihrer Tafel gewürdiget, indem sie einen trockenen Geschmack haben, und nicht, wie andere Rüben, Blähung verursachen. Sie werden ohngefehr drey Wochen

nach Michaelis ausgegraben, vom Kraute gereiniget, die vor die Menschen in die Gruben, vor das Vieh aber in die Keller gebracht, und letztere, wenn alles aufgefüttert, zuletzt genommen. Man muß sich wohl vorsehen, daß man sowol mit dem Samen als auch mit den Pflanzen nicht betrogen werde; denn der so genannte Schnittkohl von dem der so genannte Raps abstammet, den man über Winters zum Oehlschlagen bauet, siehet ihm ähnlich, der keine Knollen bringet, daher ihn ein Kenner wol zu unterscheiden weiß.

Welschkohl.

Brassica oleracea sabauda. *Linn.*

Savoyerkohl, Mörsing, Wirsching oder wie man es hier nennet, Herrenkraut; vermuthlich, weil die Bauern ihn nicht viel bauen, folglich auch nicht viel essen. Es sind mir hiervon drey Sorten bekannt, und ob man wol noch mehrere wissen will, so ist doch in der Wartung kein Unterschied. Der gelbe, welcher sehr zart und weich ist, daher den Frost nicht vertragen kann, sich auch, weil ihm der Sommer zu kurz ist, nicht gern in Köpfe schiesset, wiewol er da am besten zu essen, wenn er nicht gar zu feste ist. Er will ein fett Land haben. Nächst diesem kommt der so genannte Kopfmörsing; er bekommt spitzige grosse Köpfe, ist aber gekocht von dem weissen gemeinen Kraute am Geschmack eben nicht sehr unterschieden. Der kleine grüne und krause erfurthische aber gefällt mir um deswillen besser, weil er dauerhafter und

schmackhafter ist. Alle diese Sorten haben einerley Wartung, wenn sie im Merz gesäet und um Johannis verpflanzet werden; weil nun diese Art dauerhaft ist, so kann man ihn um Jacobi säen und kurz nach Michaelis verpflanzen; so hat man im künftigen Jahre bey Zeiten einen wohlschmeckenden Blattkohl. Will man aber frühe Köpfe davon haben, so muß man ihm nicht zu sehr und zu lange seine Blätter benehmen, denn alles zu frühzeitige und viele Abblaten der Kohlarten, macht, daß sich die Köpfe später schliessen; welches wohl zu merken. Im Herbste wird dieser Kohl mit den Wurzeln ausgerauft und wieder im Garten bis an den Kopf in die Erde, nahe bey einander, geschlagen; ist der Winter gelinde und liegt viel Schnee, so wird er sich gut halten, weil man aber solches nicht wissen kann, thut man zur Vorsorge wohl, wenn man solchen mit Erbsstroh, und in Ermangelung dessen, gegen Advent mit Baumlaube bedecket: weil es nun darunter nicht hart frieret, so kann man den ganzen Winter über diesen Kohl in der Küche haben. Will man nun Samen davon ziehen, so sucht man die krausesten und fein gelben, geschlossenen Köpfe mit niedrigen Strünken aus, setzt sie im Herbste bis an den Kopf in die Erde, an dem Orte, wo er stehen bleiben soll; bedeckt ihn zur Vorsorge ebenfalls mit Baumlaube, wenn er nun zur Blüte kommt, so muß man ihn, wie alle Kohlkräuter, wegen der Erdflöhe, täglich je öfter, je besser, mit Wasser besprützen. Nächst diesem ist mir noch eine Sorte bekannt worden, die ich oben hätte benennen sollen; es ist der so

genannte Straßburger frühe. Ich habe ihn zum ersten mal von einem, nunmehro seligen guten Freund, mit dem ich in Briefwechsel gestanden, Herr Krausen in Berlin, erhalten, wo er auch bey dessen hinterlassenem geschickten Sohn zu bekommen. Es ist dieser ein sehr früher Welschkohl, zumal, wenn man ihn im Merz auf ein Mistbet säet, und wenn er zum Versetzen tüchtig, in ein gut Land pflanzet. Er ist wohlschmeckend, ist aber im Winter im Freyen zu erhalten, nicht dauerhaft; man muß ihn also, entweder in ein Gewölbe in Sand schlagen, alwo er doch nicht so schmackhaft bleibet; oder man muß nicht mehr pflanzen, als man den Sommer über verbrauchen will: er siehet nicht so dunkel sondern etwas gelbgrüner aus als voriger.

Holländischer rother Kappus.

Brassica oleracea rubra. *Linn.*

Es ist ein Kopfkohl, und man hat davon verschiedene Sorten, da immer einer röther als der andere ist, haben aber alle mit andern Kohlkräutern, einerley Erziehung. Der kleine erfurthische ist nicht allein eine sehr frühe Sorte, sondern auch den Winter über dauerhaft, und im Sommer schliesset er sich sehr bald in frühzeitige recht derbe Köpfe; ist also einer der besten rothen Köpfe. Nächst diesem hat man auch einen der untermengt roth und weiß ist, ein guter zu Winter- und Sommerkraut brauchbarer, nützlicher Kraut, der, wo ich nicht irre, in Stotterhein, einem Dorfe bey Erfurth,

furth, und dasiger Gegend gebauet wird. Hernach haben wir den so genannten holländischen Blutrothen Kappus; wenn man mit dem Samen verwahret wird, so ist er noch gut, er schliesset sich langsamer in Köpfe, ist aber viel dunkelrother, als ersterer. Nächst diesem bauet man eine rothe Sorte bey Cöln am Rhein; ich habe vor einigen Jahren von daher Samen bekommen, indem er mir von da gewesenen Personen, so ihn gesehen, sehr groß beschrieben war, und ich muß gestehen, daß es die Wahrheit gewesen: es will aber dieser Kraut etwas früh gesäet und gepflanzet seyn, auch will er fett Land und gute Witterung haben, ist dieses, so bekommt er Köpfe wie der Braunschweigische weisse Kraut, ist auch so dunkelroth, daß er nicht allein beym Sallate den Eßig Blutroth, sondern auch der Köchin die Hände färbet. Alle diese rothe Sorten von Kraut, sind nun besser zu Sallaten, die grünen aber zum Kochen; beym ersten sehen sie angenehm aus, beym letztern aber nicht, indem sie etwas grau ausfallen, auch der Geschmack nicht so angenehm als bey dem gemeinen weissen Kraut ist. Bey dem oben beschriebenen cöllnischen habe ich angemerket, daß wenn er zu einen kalten Sallate gebraucht wird, er etwas härter, als vorhergehender sey. Will man nun von diesen rothen Arten Samen ziehen, so verfähret man auf eben die Weise, die bey allen Kohlgewächsen gemeldet worden, nur dieses muß ich sagen, daß man solchen nicht nahe an andern Samenkohlgewächsen, als weissen Kraut, Welsch- oder Braunkohl pflanze. Wer die Lehre von dem männlichen und weiblichen

Ge-

Geschlecht der Pflanzen verstehet, wird leicht einsehen, warum ich solches wiederrathe; denn stehen weisse und rothe Samenköpfe beysammen, so geschiehet es, daß zur Blühezeit der männliche Samenstaub, von der Luft von einem zum andern geführet wird, folglich Bastarde entstehen.

Braunkohl.

Brassica oleracea sabellica. *Linn.*

Der Braunkohl, an manchen Orten Blaukohl genannt, ist verschieden, denn man hat den gemeinen braunen und grünen, den Braunschweiger hohen, den bunten so genannten Plümagenkohl, den Göstekohl, den platten Winterkohl. Alle diese Sorten werden im Merz gesäet, und gegen Johannis verpflanzet, will man ihn aber über Winters ziehen, so ist hierzu der so genannte Göstekohl gut, welcher meines Wissens um Quedlinburg und in dem Anhältischen bekannt ist; diesen säet man nach Jacobi, und verpflanzt ihn nach Michaelis. Dieser Kohl hat vor andern die Eigenschaft, daß, da die übrigen im zweyten Jahre in Samen schiessen, dieser im dritten erst seinen Samen bringet, wovon er auch vermuthlich seinen Namen haben muß, weil er ein Jahr gelle oder göste gehet. Nächst diesem ist auch der letztere platte Kohl am besten zu Winterkohl zu gebrauchen, wenn er, wie vorgedachter, gesäet und gepflanzet wird, denn er schiesset nicht in Samen, da hingegen der gemeine solches vielfältig thut; zumal wenn man ihn etwas zu früh säet und pflanzet. Der ganz niedrig

wachsende ist auch bekannt, welcher deswegen nutzbar, weil, da er platt auf der Erde lieget, und der Schnee ihn im Winter bedeckt, er nicht so leicht erfrieret. Der Plümagenkohl hat weiter nichts voraus, als daß man mit seinen bunten Blättern im Winter auf den Tafeln die Schüsseln belegen kann. Der hohe, so vielmals über zwey Ellen hoch wächst, erfrieret gern, es sind aber seine hohen Stengel nicht allein deswegen nutzbar, weil solche vor das Vieh zu gebrauchen, als auch die im Frühjahr häufig ausschlagenden Sprossen in der Küche zu nutzen sind. Was man sonst mit dem Braunkohl, solchen im Winter zu erhalten, vornimmt, ist bekannt; da man solchen reihenweis in die Erde schlägt, welches man aber bey dem niedrigen nicht brauchet. Will man Samen von solchen ziehen, so muß man den allerniedrigsten und krausen aussuchen, solchen vor Winters an den Ort einschlagen, wo er stehen bleiben soll; nimmt man nicht diese zwey Hauptvortheile in Acht, so wird man sehen, daß er sich sehr ausarte, zumal, wenn man ihn gar zu nahe an eine andere Sorte, als weissen Kappus, oder Welschkohl pflanzet, daß der männliche Staub von einem zum andern von der Luft geführet werde, wodurch man leicht Bastarde erhält: ich rathe also jede Kohlsorte allein zu pflanzen. Manchem, der die Lehre von der Befruchtung der weiblichen Blumentheile durch den männlichen Samenstoub nicht verstehet, wird dieses fremd vorkommen, ja er wird es nicht glauben. Ich verdenke es Ungelehrten nicht, ich selbst habe im Anfange mit Händen

und

und Füssen dawieder gestritten, die gemachten Versuche aber und die Erfahrungen haben mich überzeuget, daß es mehr als zu wahr sey. Und sollte denn der weise Schöpfer, der bey allen lebendigen Geschöpfen, auch bey den allerkleinsten Insekten diese Ordnung eingeführet hat, solches nicht auch bey den leblosen gethan haben? Ja! Nur müssen wir darauf Acht haben, und wenn wir solches einsehen, denselben bewundern und davor preisen.

Prokuli.

Dieser aus Italien eben nicht vor langer Zeit zu uns gebrachte Kohl, hat keine andere Wartung und Erziehung als der Blumenkohl, seine Blumen werden auch wie der Blumenkohl in der Küche gebrauchet, nur ist ihm der Sommer bey uns mehrentheils zu kurz, daß er seine Blumen nicht bringen will; wer also kein dazu tüchtiges Wintergelaß hat, daß er ihn darinn einsetzen kann, vor den ist er nicht, er müste denn seine Blätter, als einen wohlschmeckenden Grünkohl, oder auch seine langen Stengel, wenn sie von der äusersten grünen Schale gesäubert, und in längliche Stücken zerschnitten worden, entweder wie Spargel mit einer Brühe, oder kalt zum Sallat gebrauchen. Es lassen sich auch diese Stengel mit Fleischbrühe, als eine wohlschmeckende Vorkost, auf vornehmer Herren Tafeln gebrauchen. Es giebt davon zweyerley Sorten; weissen und blaulichen, die aber im Grunde nicht unterschieden sind. Da dieser Same jährlich aus

Italien verschrieben werden muß, so ist gewiß, daß man vielfältig damit betrogen wird, und ob man ihn schon selbst hier bauen kann, so will er sich doch nicht recht arten; vielleicht ist die Umwechselung des Erdbodens in unserm Erdstrich Schuld daran.

Spinat. Spinacea oleracea. *Linn.*

Dieses Gewächse kann man wol nicht anders als unter die Kohlkräuter bringen, weil solches als grüner Kohl in der Küche gebrauchet wird. Man hat zweyerley Sorten, mit runden und stachlichten Samen, aber unter beyden ist kein wahrer Unterschied. Er wird gegen Bartholomäi in ein gutes Land gesäet, und da sein Same gröblich, folglich sich nicht gut einharken läßt, so thut man wohl, wenn man solchen flach mit der eisernen Harke einhäckelt, hernach Fuß vor Fuß mit den Füssen eintritt. Es kommt hierdurch nicht allein der Same besser in die Erde, sondern, weil öfters zu der Zeit die Regen fehlen, so wird auch durch das Zusammentreten die Feuchtigkeit erhalten, daß er desto eher aufgehen kann. Man will ihn zwar in Winter- und Sommerspinat eintheilen, es ist aber einerley und hänget nur von der Herbst- und Fruhlingsbestellung ab; es ist aber der letztere nicht lange zu gebrauchen, indem er von der Wärme gezwungen wird bald in Samen zu schiessen. Man könnte ihn alle Monate säen, allein das eben angeführte ist die Ursach, warum man solches nicht thut. Will man Samen davon zie-

hen,

hen, so kann man ihn im Frühjahr einmal abschneiden und verspeisen, hernach aber in Samen schiessen lassen. Hier wird man allezeit zweyerley finden; einige Stauden werden eher in Samen schiessen, sie werden auf ihren Stengeln eine staubige Blüte zeigen und dieses ist die männliche, die andern werden später aufschiessen, und dieses sind die weiblichen, die Samen bringen: wollte man nun jene, als unnütz, ausraufen, so würde man sich sehr betrügen. Was ich oben bey Erziehung des Kohlsamens beyläufig erinnert habe, kläret sich alhier etwas deutlicher auf; der erste, so nur Staub bringet, ist deswegen da, um die weiblichen Pflanzen zu befruchten, ohne diesen würde der Same unvollkommen und zum Aufgehen untüchtig seyn. Eine bemerkungswürdige Erfahrung wird dieses bestätigen; ein Korn vom Spinatsamen hatte sich auf einem weit entlegenen Fleck ausgesäet, vielleicht hatten die Vögel solches dahin getragen; es stund fett und breitete sich sehr aus und setzte viel Samen, aber eben nicht zu meiner grossen Verwunderung, weil ich schon wußte woher es kam, war er taub und gieng nicht auf. Ich glaube, daß man hierdurch überzeuget seyn werde, wenn man anders mir glauben will. Ich besinne mich, daß einmal ein Streit zwischen dem Herrn Hofrath Kästner und Herrn Möllern entstanden; der erste bejahete es, der letztere aber verneinete es: ich muß gestehen, daß ich dazumal dem letztern beyfiel, aber die gemachten Versuche haben mich besser belehret. Ich kann mich nicht besinnen, wo ich gelesen, daß man den Spinat

wie Sauerkraut einmachen, und im Winter als Grünkohl gebrauchen könne; es ist möglich, nur wollte ich rathen, solchen im späten Herbst einzumachen, denn man hat vielmals zu selbiger Zeit einen Ueberfluß davon zum Abschneiden: wenn man ihn aber im Winter kochen will, muß er wol einen Tag vorher eingewässert, das Wasser etliche mal abgegossen, und allemal frisches darauf gegossen werden, sonst würde er allzusalzig schmecken. Den Samen muß man vor den Mäusen wohl verwahren, denn sie stellen ihm sehr nach; sie können ihn so subtil aushöhlen, daß man es nicht gewahr wird: man säet ihn, aber er gehet nicht auf, und man betrüget sich.

Mangold. Beta vulgaris. *Linn.*

Bete, oder Beißkohl, weil er, wenn er gekocht ist, etwas beisset; gehöret wol auch unter die Kohlgewächse; wird sonst auch römische Bete genannt. Es giebt deren an Farben unterschiedene, als rothe, gelbe, weisse, grüne u. d. gl. sie erfordern aber alle einerley Wartung; man säet solche im Merz in ein Mistbet, und wenn sie erwachsen verpflanzet man sie in ein gut fett Land: daß sie vom Unkraute rein gehalten werden müssen, verstehet sich bey allen Küchengewächsen ohnedem. Hier muß ich erinnern, daß man solche, wenn man sie in die Küche gebrauchen will, nicht abschneidet, sondern abblattet, denn das erste schadet ihnen, das letztere aber ist ihnen nützlich. Es ist dieses alles von dem römischen zu verstehen, denn dieser

will

will sich im Winter im Freyen nicht allzuwohl halten, deswegen er eine Bedeckung nöthig hat, oder im Keller verwahret werden muß; der gemeine aber säet sich selbst und ist nicht so zärtlich, es sind aber seine Ribben, weil sie klein sind, nicht gut zu gebrauchen, da hingegen von dem grossen der meiste Gebrauch gemacht wird, wenn solcher von der äussersten Schale gereiniget, in längliche Stückchen zerschnitten, in Wasser aufgewellt, sodann wie Spargel mit einer Brühe oder auch zum Sallate zugerichtet wird. Ich habe auch gesehen, daß die Köche die grossen Blätter genommen und um ein Gefülltes geschlagen, welches sie Laubfrösche nennten: Samen davon zu ziehen ist nicht schwer; man darf nur ein paar Stauden, die den Winter über gestanden, in Samen schiessen lassen, so bekommt man genug. Die Mäuse gehen gern darnach und wissen die kleinen Körnerchen so heraus zu hohlen, daß man es nicht gewahr wird, folglich solche säet, welche aber nicht aufgehen können.

Krause Pappel. Malua crispa. *Linn*

Diese rechne ich mit unter die Kohlkräuter, weil deren junge krause Blätter einen wohlschmeckenden grünen Kohl geben. Man säet solche im Merz etwas dünne auf das Land; stehen die Pflanzen zu dick, so kann man solche überziehen und verpflanzen. Es ist dieses ein guter Kohl, der, nachdem der Spinat vorbey, dessen Stelle vertritt. Manche wissen ihn nicht weiter zu gebrau-

brauchen, als daß sie die Schüsseln und Teller damit belegen, weswegen er auch Tellerkohl genannt wird. Liebhabern von grünen Kohl empfehle solchen: er säet sich auch selbst aus.

Zuckermelde.

Auch diese gehöret zu den Kohlkräutern; es giebt derselben dreyerley: als rothe, grüne und gelbe. Diese letztere halte ich vor die beste; man kann sie sowol im November, als auch im Frühjahr säen, ein gutes Land ist ihr allemal zuträglicher, als mageres, denn ihre Blätter werden grösser, mürber und zuckerhafter. Es ist diese Zuckermelde ein guter, schmackhafter und gesunder Kohl, und ein Nachfolger des Spinats, denn wenn dieser in Samen gegangen und nicht mehr zu gebrauchen ist, so kommt jene an dessen Stelle; ja man kann sie den ganzen Sommer zu verschiedenen Zeiten säen; sie säet sich auch selbst vielfältig aus, und bringet reichlich Samen.

Borretsch. Borago officinalis. *Linn.*

Ich rechne denselben auch unter die Kohlkräuter, weil solcher, wenn er jung ist, als ein Grünkohl, der wohl schmecket, zu gebrauchen ist. Er wird im Frühjahr gesäet und will ein gut Land haben; die schönblauen Blüten mischet man unter den Sallat: ist dieses Gewächs einmal in einem Garten, so säet sich solches von selbst aus.

Dritte Abtheilung.

Von

Hülsenfrüchten.

Erbsen. Pisum sativum. *Linn.*

Von diesen giebt es gar viel Sorten, sie erfordern aber alle einerley Wartung, nur daß manche etwas früher, die andern etwas spät gesäet seyn wollen; die Ursach ist, daß manche die Kälte nicht so wohl, wie die andern, vertragen können. Die so genannten Früherbsen, werden im Februar, sobald man nur in die Erde kommen kann, gesäet; sie vertragen Kälte, ja ich habe sie Ausgangs Octobers gesäet, ist nun die Witterung so beschaffen gewesen, daß sie vor Winters nur aufgegangen, nicht aber sehr lang gewachsen sind; so haben sich solche den Winter über gut gehalten, und ich habe frühzeitige Schoten davon erhalten. Was nun die andern Sorten anlanget, so können sie etwa vierzehn Tage später gesäet werden; man hat dieses zum Vortheil, daß wenn jene vorbey, diese in die Küche geholet werden können. Von den Früherbsen kann man etliche Monat nach einander etwas säen, so hat man immer grüne Schoten; es ist aber auch ge-

wiß, daß die letzten, die im August reif werden sollen, der Mehlthau befällt, daß nichts daraus wird: man lasse sich also zu der Zeit den Appetit vergehen, denn es hat alles seine Zeit. Es geschiehet zwar, daß an manchen Orten, wo man viel weisse Rüben bauet, von den geringen Erbsen zum Futter vor das Rindvieh etwas darunter gesäet wird, und dieses ist hauswirthlich; es geschiehet auch, daß solche bey guter Witterung zum Theil reif werden, aber es ist mißlich: ich habe hier von denen geredet, die gestäbelt werden müssen. Man hat auch noch andere Sorten, die niedrig sind und Zwergerbsen genennet werden, sie tragen sehr wohl und schmecken gut, und verdienen, daß man solche in einem Garten anbauet. Ein nützlich Gewerbe treiben die Einwohner in Gutenberg mit den Früherbsen, indem sie mit solchen ganze Aecker voll mit dem Pflanzholze bestecken, und sie hernach nach Halle und die umliegenden Städte mit grossem Vortheil verkaufen.

Römische Bohnen. Vicia Faba. *Linn.*

Grosse oder Gartenbohnen, zum Unterschieder an hiesigen Orten in den tiefen Aeckern vielfältig gebaueten kleinen, so genannten Pferdebohnen, weil solche ein gutes Futter vor dieselben sind; diese aber werden im Frühjahr, im Merz im Garten in ein mittelmäßig Land reihenweise gepflanzet: sie scheuen keine Kälte, und dauern wol eher über Winters. Wenn die ersten aufgegangen, kann man wieder andere nachsäen, so

folgen

folgen deren Schoten nach einander. Es ist ein gut Essen mit grünen Erbsen, jungen Möhren und Speck zugerichtet; sie müssen aber jung seyn. Man hat deren verschiedene Sorten, worunter auch eine Zwergbohne ist, sie erfordern aber alle einerley Wartung.

Schminkbohnen.

Phaseolus vulgaris. *Linn.*

Deren giebt es verschiedene, sowol ihrer Grösse nach, als hochlaufende, kriechende und niedrige, die man Zwergbohnen nennet; als auch ihren Farben nach, nemlich weisse, schwarzrothe, gelbe, und von verschiedenen Farben, oder bunte: sie erfordern aber alle sowol einerley Zeit zu ihrer Erziehung, als auch einerley Erdreich. Die Zeit ihrer Säung ist im May, wenn der Erdboden etwas warm geworden, und man keine Nachtfröste mehr befürchtet, denn diese können sie gar nicht vertragen, wie es denn gar vielmals geschiehet, daß sie, nachdem sie aufgegangen, erfroren sind. Säet man solche früher, wenn der Erdboden noch kalt ist, so verfaulen sie in der Erde und kommen nicht zum Vorschein, daher man sich damit nicht so früh heraus machen darf. Auf ein Bet von vier Fuß leget man vier Reihen, entweder vermittelst eines dazu gemachten Bohnenpflanzers, oder man ziehet mit einem kleinen Häckchen Reihen, und streuet die Bohnen nicht zu dick hinein; sind es hochlaufende, so müssen Stangen, welche man zu fernerm Gebrauch aufheben kann, darzwischen

gesteckt

gesteckt werden, da sie sich herumwinden und daran hinauflaufen können: bey den niedrigen und so genannten Zwergbohnen aber braucht man solches nicht. Die niedrigen kann man alle Monat bis zu Anfang des Augusts legen, so hat man immer junge Bohnen zu essen; wiewol die letztern manches Jahr, wegen frühzeitiger Fröste mißrathen. Im verwichenen 1773ten Jahre habe ich im October noch schöne Schoten davon in die Küche geben können. Will man solche frühzeitig haben, so müssen sie im Februar auf ein Mistbet gestecket und mit Fenstern bedecket werden, oder wie ich in meinem zweyten Theile S. 193 und 194. angerathen; die nun etwas später gesteckt worden, reifen doch, wenn die vom Mistbete verzehret sind, da sie denn an dieser ihre Stelle treten, ehe die auf gemeine Art gesteckten zum Gebrauch tüchtig werden: und dazu ist die so genannte englische frühe Zwergbohne die beste. 1. Theil meiner vermischten Abhandl. S. 85. 86. Es ist dieses eine rechte gute Bohne, indem sie nicht allein früh kommt, sondern voll trägt, grosse Schoten bringt und wohlschmeckend ist; aber zwey Fehler habe ich an ihr angemerkt: der erste ist, daß dieselbe auf einem warmen Mistbete unter den Fenstern gern etwas in die Höhe gehet, welches man sowol durch genugsam zu gebende Luft verhindern als auch durch darzwischen gesteckte kurze Reiser verbessern kann; der zweyte Fehler läßt sich von uns nicht verbessern, sondern stehet bey dem Himmel, wenn solcher nicht vielen und langwierigen Regen fallen läßt, denn da faulen ihre Schoten, werden fleckigt und unbrauchbar

brauchbar zum Essen. Ja ich habe bey nassen Sommern nicht einmal reifen, tüchtigen Samen erhalten können, daher, wer solche erhalten will, allemal alten Samen in Vorrath haben muß. Hiernächst muß ich auch noch sagen, daß man unter den vielen Sorten von Bohnen auch die so genannten Zuckerbohnen hat, diese sind von Farbe weiß, roth und gelb. Warum aber heissen sie Zuckerbohnen? Vielleicht, weil sie etwa süsser sind wie andere. Ich kann dieses nicht finden, sie schmecken eben nicht anders, als die andern. Vielleicht deswegen, weil sie vor andern weich und brühig, auch nicht so hart fasrich, wie die andern sind; sondern daß sie sich, wenn sie gleich alt sind, wie Zucker zerbrechen lassen: ja ich habe solche kochen können, wenn ihre Schoten schon ziemlich hart geworden waren. Ich habe sie sogar an Faden gehenget, solche im Schatten an der Luft abtrocknen und im Winter kochen lassen. Die ganz kleine gelbe ist dazu vor allen andern die beste. Hier fällt mir ein, wie diese Schminkbohnen von verschiedenen, und vor die Winter sorgenden Hausmüttern eingemacht werden. Manche suchen fein junge aus, schneiden sie klein und machen sie mit Salz und Wasser wie Sauerkraut ein; allein dieses will mir nicht gefallen, weil der Geschmack nicht allein salzig, sondern auch sauer ist, und ob man gleich solche vorher einwässert, so bleibet doch ein salziger, saurer und dumpfigter Geschmack zurück. Besser ist die Methode, wenn man fein junge Schoten (je jünger je besser) abbricht, die Fasen, so wie man solche zum Kochen bereitet,

ab-

abzieht, solche in ein siedent Wasser wirft, ein klein wenig auffieden lässet, hernach geschwind heraus nimmt, solche in einem Siebe gelinde im Schatten abtrocknet und hernach in einem nicht zu warmen Backofen ausdörren lässet. Zwey Vortheile müssen hier in Acht genommen werden; erstlich, daß man solche nicht zu lange sieden lässet, zweytens, daß man sie nicht in einen allzuheissen Backofen bringe, sonst bleiben sie nicht grün; und ob sie wol eben den Geschmack behalten, so sind sie doch, weil solche den grünen Sommer vorstellen sollen, angenehmer anzusehen. Diese ganze Schoten nun thut man, so viel nöthig, in eine Schüssel, giesset kochend Wasser darauf, deckt eine andere Schüssel darüber und läßt sie eine halbe Stunde stehen; hier werden sie auflaufen, sie werden weich werden, daß man, nachdem sie aus dem Wasser heraus genommen worden, selbige klein schneiden, und darauf mit Fleischbrühe zum Feuer ansetzen, und vollends zum Tische zubereiten kann. Die auf solche Art zubereitete, werden besser wie die erstern schmecken. Nächst diesem sind auch die trocknen Bohnen im Winter sehr nutzbar, und Pytagoras mag sie immer seinen Schülern verbieten zu essen, ich werde mich nicht daran kehren, sondern, wenn die weissen, so genannten Fietzebohnen, als auch noch kleinere so genannte Spargelbohnen und die niedrigen, die man bey Erfurth, Magdeburg und an andern Orten im Felde bauet, wenn, sage ich, solche an Rindfleisch fein ganz bleibend und wohl abgewürzt gekocht, oder auch sauer mit Zwiebeln gemacht, auf den Tisch kommen, sie mit Appetit

essen,

essen, ohne mich daran zu kehren, ob sie gesund sind oder nicht. Zum wenigsten habe ich sie so wol grün als dürre vielfältig gegessen, und ich lebe, dem Höchsten sey Dank, noch, und zwar in dem ersten den Menschen gesetzten Davidischen Ziele: man baue also diese Bohnen getrost an. Die so genannte Schwerd- oder Sebelbohne, wegen ihrer grossen Schoten, ist, so lange sie grün ist, eine der besten und wohlschmeckendsten, trocken aber ist sie den ersten kleinen nachzusetzen. Bey den vielen Sorten dieser Bohnen fällt mir ein, wo sind sie alle hergekommen? Hat sie der Schöpfer alle sogleich vom Anfange geschaffen? Ich glaube nicht zu irren wenn ich nein sage. Bohnen hat er aus der Erde durch seinen Allmachtsspruch aufwachsen lassen, aber daß sie sich auch durch seine Vorhersehung und Vorsorge, durch den männlichen Staub, vervielfältigen können, glaube ich auch. Erfahrungen überzeugen mich davon, wenn ich zweyerley neben einander gepflanzte Abänderungen bemerkt, da an einem Stengel roth- und auch schwarzbunte sich befunden. Ein Freund und auf die Natur Acht habender Gartenliebhaber schickte mir eine bunte Erbse, mit dem Vermelden, daß solche an einem Ranken bunter Stengelbohnen gewachsen, wo darneben Erbsen gestanden; er nennete sie Pisum hybridum, einen Bastard von beyden. Ein neuer Beweiß, daß von männlichen Samenstaube Spielarten von Pflanzen entstehen können, wie die roth blühenden arabischen.

Spargelerbsen.

Lotus tetragonolobus. *Linn.*

Sonst auch Flügelerbsen genannt wachsen niedrig auf der Erde weglaufend, und ihre schöne rothe Blüten machen, daß sie mancher Liebhaber in seinem Garten pflanzet, ohne daß er den Nutzen davon weiß. Sie werden im April reihenweise geleget, man brauchet weiter keine Wartung, als daß man sie vom Unkraute reiniget; sie tragen viereckigte Schoten, diese werden ganz oben erst von den äussersten Flügeln, wie die Schminkbohnen abgezogen, hernach in kochendem Wasser, wie Spargel, aufgewellet, und kalt mit Eßig, Pfeffer und Baumöhl zum Sallat, oder auch an Hühner gekocht: trocken zu kochen taugen sie nicht, weil sie schleimig sind und nicht weich kochen.

Virginische Wicken.

Diese Wicke ist nicht lange bey uns bekannt, daher sie viele noch nicht kennen; sie wird im April gesäet, ein mittelmäßig Land ist ihr am allerbesten, denn in fettem Lande blühet sie immer, setzt aber nicht gut an, und wird nicht reif: man hält sie sodann nur vom Unkraute rein, und zu Ausgange des Augusts kann sie eingesammlet werden. Ihr Gebrauch ist, daß man sie im Winter trocken als Linsen sauer kocht; sie sind gewiß wohlschmeckend, und sehen, wegen ihrer Weisse, viel appetitlicher aus, als die Linsen, kochen auch eher weich: ich empfehle es denen Landwirthen sie im Grossen anzubauen.

Kichern. Cicerarietinum. *Linn.*

Von diesen habe ich schon in meinem ersten Theile der vermischten Abhandlungen S. 340. weitläuftig geschrieben, und finde weiter nichts nach zu holen, als daß ich denenjenigen Liebhabern zu Gefallen, die nur diesen Theil zu lesen bekommen, kürzlich sage, daß die Kichern von allem nachgemachten einheimischen Coffe der allerbeste sind; und da nunmehro alle Bauern Coffe trinken, so wolte ich ihnen wohlmeynend anrathen, solche auf dem Felde anzubauen: sie würden nicht allein ihr auf ausländischen Coffe zu verwendendes Geld behalten, sondern auch mit gutem Vortheil Abnehmer finden. Ihr Anbau ist ja eben nicht schwer, man säe sie nur im Anfange oder auch in der Mitte des Aprils in ein mittelmäßig Land, das nicht zu fett ist; man erndte sie ein, wenn ihre Schoten gelb werden, wie Erbsen und Linsen: ich versichere, daß sie ein eintragendes Gewächs sind. Will man sie nicht alle zum Coffe gebrauchen, so versichere ich, daß von den geschrotenen die Schweine und anderes Vieh fett werden. Möchten doch fleißige und aufmerksame Hauswirthe Bedacht darauf nehmen.

Vierte Abtheilung.

Von

Sallat- und Suppenkräutern.

Gartensallat.

Lactuca satiua. *Linn.*

Davon giebt es sehr viele Sorten. Hesse in seinem teutschen Gärtner zählet deren zwey und zwanzig und ich könnte deren noch mehr dazu setzen, allein was hilft es: drey bis vier gute Sorten, der so genannte Berliner und der Schwedenkopf wären genug. Ich will nur noch einige erwehnen: den Forellensallat mit schwarzem Samen, den Steinkopf und den Kopfmontre, gelben und grünen. Der Sallat wird nun im Frühjahre, sobald man in die Erde kommen kann, gesäet, zu dem Ende man das Erdreich zuvor im Herbst gegraben und zurechte gemacht hat; und zwar halte ich zu dieser Frühsat den gelben Berliner und den kleinen Steinkopf am besten, denn diese sind härter, als der Schwedenkopf und Montre. Hernach kann man alle vier Wochen von verschiedenen Sorten säen und davon verpflanzen; man säe und pflanze ihn aber ja nicht zu dicke, denn sonst wird nichts rechts daraus, wenn es gleich die beste Sor-

te wäre, denn, wenn er Köpfe schliessen soll, muß er Raum haben; es sey denn, daß man im Frühjahre kleinen zum Ausstechen, welchen man Stechsallat nennet, haben wolte. Man kann also von diesem von Zeit zu Zeit gesäeten Sallat etwas ausziehen und davon verpflanzen, den andern dünne ausstechen und verspeisen; der zurückbleibende wird sowol seine Köpfe treiben, als der verpflanzte, wenn er nur Raum sich auszubreiten hat, und man darf gar nicht glauben, daß nur der verpflanzte allein Köpfe bringe; der unverpflanzte, wenn er nur dünne stehet, wird seine Köpfe eher bringen, als der verpflanzte: denn wenn man bedenkt, wie lange der verpflanzte zurücke gehalten wird, ehe er anwurzelt, da jener schon einen grossen Vorzug hat, so wird man es gar leicht einsehen, daß es Wahrheit sey. Man säet ihn auch auf die Mistbete, um solchen früh zu haben; hierzu schicket sich am allerbesten der oben gedachte Steinkopf, der, wenn er auf ein Mistbet gesäet, und hernach auf ein anderes verpflanzet wird, fein derbe und frühzeitige Köpfe unter den Fenstern bringet, da hingegen andere es nicht thun wollen. Damit ich solchen recht früh haben wolte, so säete ich ihn Ausgangs des Septembers in Aesche, daß er vor Winters aufgieng, und etwas steif wurde, erhielt solchen im Gewächshause und pflanzte ihn im Februar auf ein Mistbet, hiervon bekam ich gegen Ostern schöne Köpfe; ja ich habe, wenn ich solchen im Merz auf ein Mistbet gesäet, und ohngefehr im April in das freye Land ausgesteckt, frühe Köpfe erhalten. Sie sind zwar nicht groß,

aber, ihrem Nahmen nach, wie ein Stein hart. Der Montre, sowol gelber, grüner als brauner, ist groß und schmeckt nicht besser, als warm gemacht.

Wintersallat. Lactuca satiua *Linn.*

Da man immer gezweifelt hat, ob zweyerley, als Winter- und Sommergewächse im Reiche der Pflanzen wären, ich auch in dem ersten Theile meiner vermischten Abhandlungen, bey Gelegenheit des Winterkrauts und Winterrübesamens ausführlich davon gehandelt habe; so will nur meinen unerfahrnen Gartenliebhabern, denen zu Gefallen ich schreibe, anführen, daß zwar bey gelinder Winterwitterung der von allen Sorten Sallat ausgefallne aufgegangene Samen sich vielmals hält und Köpfe bringet, aber es ist mißlich; es ist also besser, man säet im August, in der Mitte desselben, von den zwey Sorten so genanntem Wintersallat, als dem gelben und dem so genannten Winter-Schwedenkopf. Beyde, wenn sie um oder kurz nach Michaelis verpflanzet werden, bringen ihre Köpfe sehr frühzeitig; jedoch ist mir der letzte allemal lieber, indem er sich im Winter besser hält, auch bessere Köpfe, wie der vorige, bringet. Daß nun diese zwey erwehnte Arten Wintersorten sind, überzeuget mich meine Erfahrung: denn, da ich von diesen gezogenen schönen Köpfen den Sommer über aussäete, bekam ich zwar Stauden, die bald in Samen schossen, aber keine Köpfe. Da mir nun der Sommer-Schwedenkopf mißrathen

rathen war, dachte ich es wäre einerley, und säete getrost davon im Sommer, allein ich war betrogen. Wer nun guten Wintersallat bauen will, sehe zu, daß er von den letztern bekommt. Ich glaube, daß es unter den vielen Sorten von Sallat noch andere giebt, die den Winter über dauren, da ich aber mit keinem, als diesen, Versuche gemacht, und mit diesem zufrieden gewesen bin, so habe mir weiter keine Mühe gegeben. Meinen Gartenfreunden empfehle ich solche, und rathe ihnen an, daß sie selbige nur nicht zu spät pflanzen. Acht Tage vor oder nach Michaelis ist die beste Zeit, denn geschiehet solches später, so wurzelt er nicht genugsam an, da ihn denn der Frost im Winter herausziehet und verdirbet. Dieses hat man auch als eine allgemeine Regel bey der Gärtnerey zu beobachten, daß, wenn man etwas vor Winters verpflanzen will, solches bey Zeiten geschehen muß. Von diesem Sallate habe ich auch wol Pflanzen ausgehoben und auf das Mistbet gepflanzt, in der Meynung bald Köpfe zu erhalten; aber ich habe mich betrogen. Ehe ich von Gartensallaten ab- und weiter gehe, muß ich noch einer Sorte gedenken, die ich durch die Gütigkeit meines schätzbaren Freundes Herrn Bäumerten aus Frankfurth am Mayn erhalten habe, er siehet grün aus, und unter dem Namen grosser Mogul, hat er den Namen mit der That. Er ist dauerhaft, gehet langsam in Samen, scheinet, wenn man ihn angreift, etwas hart, aber man wird finden, daß, wenn er entweder kalt oder warm bereitet wird, er einer der besten Sallate sey. Ich werde Versuche

machen, ob er, wie ich ihm zutraue, zum Winter-sallate sich brauchen läßt.

Winterendivie.

Diese beweiset auch das vorerwehnte von zweyerley, nemlich Winter- und Sommergewächsen, denn man hat auch hier Winter- und Sommerendivie; von der ersten werde ich jetzo reden. Man hat davon drey Sorten: ganz zarte krause, die ganz platt auf der Erde sich ausbreitet und die beste ist; sodann eine etwas großblättrige, die mehr aufrechts wächst, als vorige, ihre Blätter sind am Rande schön kraus; die dritte ist großblättrig und nicht kraus. Leckermäuler lieben die erstere, ob sie gleich etwas bitterer, als die letzte, schmeckt; genug sie siehet appetitlich aus. Alle diese erfordern einerley Wartung. Man säet sie um Johannis, wenn sie etwas erwachsen, so verpflanzet man solche in ein gut Land, bey der Verpflanzung schneidet man das Kraut oben etwas ab und begiesset sie zugleich. Ist die Witterung gut, so wird sie so wachsen, daß man sie Ausgangs des Septembers, oder zu Anfang des Octobers binden kann; denn dieses muß geschehen, wenn man sie gebrauchen will. Man nimmt bey trockenem Wetter alle Blätter zusammen und bindet solche entweder mit in Wasser gedunktem Stroh, daß es zähe wird, oder mit Bast zusammen; wer will, kann die Pflanzen auch mit Erde beyhäufeln, desto eher und besser werden sie gelb, denn ohne dem sind sie nicht eßbar: wer aber ein

Gewächshaus hat, braucht das Zusammenbinden nicht, er schlägt sie nur in Sand ein, so wird sie schon gelb werden. In einem trockenen und luftigen Keller läßt sie sich auch erhalten. Es ist die Endivie sowol ein Sallat- als Suppenkraut. Wer gern dürre Erbssuppen isset, der schneide nur ein paar Stauden hinein, so wird er einen Spargelgeschmack finden. Es kann dieses Gewächs etwas Kälte vertragen, und es geschiehet vielmals, daß wenn es den Winter über stehen bleibet, solches ausdauret und den schönsten Samen bringet; kann man aber keine auswintern, so säe man nur etwas Samen im Merz auf ein Mistbet und verpflanze ihn, so wird er selbigen Sommer noch in Samen schiessen und reif werden; es ist aber die überwinterte Endivie ungleich besser zum Samen, als jene, man erwähle nur fein krause dazu, denn sie artet doch aus.

Sommerendivie.

Davon giebt es auch unterschiedene Arten; einige, die sich selbst etwas schliessen; andere aber die es nicht thun: sie müssen dahero, wie vorige gebunden werden, doch muß man nicht auf einmal so viele binden, und nur von acht zu acht Tagen solches thun, weil man binnen der Zeit nicht mehr brauchen wird. Die durch das Zusammenbinden gelb gewordene Blätter werden zum Sallate, die Stengel aber zum Kochen gebrauchet. Man kann solche des Jahres dreymal säen, als im Merz, April und May und davon jedesmal verpflanzen,

und wenn sie erwachsen ist, so hat man den ganzen Sommer über davon zur Abwechselung Sallat zu essen oder den Gebrauch in Suppen.

Portulak, oder Burzelkraut.

Portulaca oleracea. *Linn.*

Dessen giebt es zweyerley, den kleinen grünen, und grossen gelben; der erste verdienet es nicht, daß man ihn in einen Garten säet, denn wo er einmal hin kommt, wird er sich wie Unkraut selbst aussäen, und zur Last werden: besser aber ist der letztere, seine fetten Blätter geben einen guten Sallat, seine schwammigten Stengel sammt den Blättern eine gute Suppe und seine Blütknospen können eingemacht als Kapern genossen werden. Er wird im April und auch im May auf ein Mistbet gesäet, und hernach verpflanzet; man darf nicht zu früh damit kommen, denn er verträget keine Kälte: sein Same, der sich auch selbst, wiewol nicht so reichlich, aussäet, als der von dem grünen, wird nicht eher aufgehen, als bis es recht warm wird, den Samen davon sammlet man, wenn man siehet, daß nachdem er verblühet hat, seine Samenkapseln sich aufthun, und die schwarzen Samenkörner sich zeigen.

Rapunzen.

Valeriana Locusta olitoria. *Linn.*

Ist ein Wintersallat. Der Same wird im August gesäet, und man kann hernach im Septem-

ber

ber noch etwas nachsäen, denn, wenn nasse Witterung folgt, werden die ersten Pflanzen vor Winters zu groß, und sind auf vornehmen Tafeln nicht so angenehm, die letztern aber brauchbarer. Es ist dieses ein Gewächs, wozu man eben nicht erst graben darf, man darf nur dasjenige land, das man dazu gebrauchen will, mit einer Hacke oben auflockern, von grossen Klümpern reinigen und darauf säen, so ist es gut. Mann kann solch land dazu nehmen, das im Winter ohnedem liegen bleibet, nnd wenn der Gebrauch der Rapunzen vorbey, kann man das land zu andern Küchensachen gebrauchen; denn man darf nicht denken, daß solche das land auszehre. Man lässet etwas davon zu Samen stehen, aber hier muß man Acht haben, denn kaum hat ein Theil verblühet, so fällt er aus, da der andere noch blühet; wolte man warten bis alle Blüte vorbey, so würde man sich betrügen und anstatt Samens leeres Stroh erhalten: man muß also nicht zu geizig seyn, und wenn man siehet, daß der mehreste reif ist, solchen behutsam ausraufen, weil er gar leicht ausfället. Manche lassen ihn ausfallen, raufen das Kraut aus und kehren ihn oben flach mit einem Besen nebst der Erde ab, werfen alles in ein Gefäß mit Wasser, da sich denn, wenn es umgerührt wird, die Erde herauf begiebt, und der Samen, wegen seiner Schwere, sich unten setzet; das Wasser mit dem Erdreich giesset man sachte ab, und wiederholet es etlichemal, bis das ablaufende Wasser nicht mehr trübe erscheinet, alsdenn thut man den Samen heraus und trocknet ihn. Ich muß gestehen, daß

dieses die beste Art den Samen zu sammlen sey, denn hierdurch erhält man lauter vollkommenen Samen, der, wenn er reif ist, sich von selbst ablöset: wer sich die Mühe geben will, dem rathe ich dieses Verfahren an. Merkwürdig ist es, daß, da aller Samen wenn er zwey Jahr alt ist, später als einjähriger aufgehet, bey diesem sich das Gegentheil zeiget, denn der zweyjährige gehet eher auf, als der selbigem Sommer erzeugte; wer sagt uns nun die Ursache? Die Bestandtheilchen dieses Samens müssen doch so beschaffen seyn, daß solches also ist. Von dem Gebrauche dieses Sallats muß ich noch sagen, daß alhier von Michaelis bis Ostern keine Hochzeit, keine Kindtaufe, noch anderer Bauerschmaus sey wo Braten gespeiset wird, da der Sallat Rapunzel, Sellerie und Weißkraut unter einander wäre; und genug, er schmeckt den mehresten: Leckermäuler mögen sich einen andern erwählen.

Kresse. Lepidium sativuum. *Linn.*

Ein gesund Sallatkraut. Mir sind drey Sorten bekannt; die gemeine, die krause, die so genannte gefüllte und breitblätteriche; sie erfordern aber alle nur einerley Wartung: man kann den Samen im Frühjahre bey Zeiten dicke an einen warmen Ort säen. Er verträgt Kälte, der Erdfloh ist ihm aber sehr gefährlich. Man schneidet ihn sehr jung zum Sallate ab, denn wenn er etwas älter wird, ist er zähe und untauglich; wer ein Liebhaber von diesem wider den Scorbut dienlichen Sallat ist, der

kann

kann ihn alle Monat säen, im Sommer in den Schatten, den Winter über aber in Kasten, die etwa fünf Zoll hoch, aber desto breiter seyn können; wer kein Glas- oder Gewächshaus hat, stellt sie in seine Wohnstube vor die Mittagsfenster. Daß man solche nach Nothdurft begiessen müsse verstehet sich von selbst. Noch eine andere Erfindung ist folgende: wenn man zur Zierde im kühlen Winter etwas grünes auf der Tafel haben will, so lasse man sich bey einem Töpfer, Gefässe in Gestalt einer Pyramide, inwendig aber hohl und oben mit einer eines halben Guldens weiten Oefnung machen. Der Töpfer muß, nachdem er das Gefäß gedrehet hat und der Thon noch weich ist, solchen auswendig mit einem Messer recht rauh hacken, und hernach brennen, aber ja nicht zu fest, je leichter je besser; denn wenn das Gefäß zu hart gebrennt wird, so dringet von dem inwendig stehenden Wasser nicht genugsame Feuchtigkeit zu dem auswendig aufgestreueten Samen, folglich kann er nicht keimen und wachsen. Hat man nun ein solch Gefäß, und man will zum Vergnügen im Winter gern etwas grünes haben, so nehme man grossen Samen, thue ihn in ein Gefäß, giesse genugsam Wasser darauf, (denn er wird sehr quellen) lasse ihn eine Nacht weichen, so wird er sehr schleimig und klebrich werden; man nehme sodann ein Messer und streiche solchen aussen an das Gefäß auf die rauhe Seite fein gleich über und über an, giesse sodann das Gefäß voll Wasser, setze es in die warme Stube an das Fenster; so wird sich die Feuchtigkeit von dem Wasser durch das Gefäß

ziehen

ziehen und den Samen feucht erhalten, daß er aufkeimen und wachsen wird. Ich habe oben gesagt, daß das Gefäß nicht zu stark und fest gebrannt werden soll, weil sonst das Wasser sich nicht durchziehen kann. Das Wasser wird aus obigen Ursachen im Gefässe abnehmen, dahero man alle Tage frisch Wasser zugiessen muß; es wird sodann der Same aufwachsen und die Pyramide von aussen grün bekleiden. Will man nun die Kresse zum Sallat gebrauchen, so schneidet man sie mit einer Scheere ab. Man kann auch eine solche grün ausgewachsene Pyramide, als eine Seltenheit, auf den Tisch setzen. Man hat noch zwey Sorten, die spanische und die Winterkresse; die erste wird in Blumengärten unterhalten, und ihre schönen gelben Blüten mischet man unter den Gartensallat, sowol zum Ansehen, als auch zum Geschmack; die letztere wächst an etwas feuchten Orten wild, die Blumenkresse gleichfalls, mit welcher letztern in Erfurth ein groß Gewerbe getrieben wird, wovon man Reichards Beschreibung der drey Brunnen nachschlagen kann, und ich glaube, daß mehr solche Oerter von warmen Quellen gefunden werden, die auf eben die Manier könnten nutzbar gemacht werden, wenn man Bedacht darauf nehmen wolte.

Körfel. Scandix Cerefolium. *Linn.*

Ein Suppenkraut. Man säet solches gegen Bartholomäi, auch im Frühjahre und hernach alle vier Wochen; so hat man immer junges in die

Küche:

Küche: es säet sich auch selbst aus, und ist nicht zärtlich. Man hat auch den spanischen der beständig dauert, er ist aber eben nicht viel bekannt.

Petersilien.

Apium Petroselinum. *Linn.*

Das allergemeinste Suppenkraut: man säet sie sobald man in die Erde kommen kann; man kann auch solche vor Winters im November säen: ich pflege solche reihenweise zu säen, und diese Manier ist die beste. Gegen Johannis kann man noch einmal säen, (man muß sie aber zu solcher Zeit fleißig begiessen) so hat man alsdenn schöne junge Petersilie zu essen. Es lieget dieser Samen lange in der Erde, ehe er aufgehet, und erfordert Feuchtigkeit, daher dieses Kraut im Schatten vorzüglich wächst. Man hat auch noch eine Sorte, die man die gefüllte heisset, sie ist sehr kraus und erfordert einerley Wartung, artet sich aber gern aus. Wer gern junge frühzeitige Petersilie haben will, thut wohl, wenn er solche im Herbst säet.

Sauerampfer. Rumex Acetosa. *Linn.*

Davon sind mir drey Sorten bekannt; als der grosse spanische, der mittel- und rundblättrige: der kleine wild wachsende gehöret nicht hieher. Die ersten zwey Sorten können zwar durch den Samen vermehret werden, weil man aber durch Zerreissung der alten Stöcke solche genugsam vermehren kann, so giebt man sich keine Mühe damit. Man fasset

die Bete damit ein, er muß aber alle drey Jahr umgeleget werden. Der runde muß in einen Winkel gepflanzet werden, denn er läuft sehr aus. Der Sauerampfer wird in Suppen, Sallat und grünen Kohl als ein gesundes Essen gebraucht.

Pimpinell.

Poterium Sanguisorba. *Linn.*

Diese wird sowol in Suppen als Kräutersallaten genossen; man säet solche im Frühjahre und verpflanzt sie, so säet sie sich hernach selbst aus. Es ist eine beständig dauernde Pflanze und braucht eben keiner sonderbaren Wartung, und da sie im Frühjahre bald hervorkommt, so ist selbige sehr gut unter die Kräutersallate zu gebrauchen.

Tripmadam. Sedum album. *Linn.*

Ist klein und groß, wird von den Franzosen stark in Suppen gebraucht; es wird von seinen Zweigen vermehret, und schlägt gar leicht Wurzel, auch will es alle zwey bis drey Jahre umgepflanzt seyn, sonst vergehet es gern.

Fünfte Abtheilung.

Von

Gewürz- und Theekräutern.

Majoran.

Origanum Majorana. *Linn.*

Dieser wird im Frühjahr auf ein Mistbet gesäet; wer keines hat suchet sich ein warm Fleckchen in seinem Garten aus und säet solchen nicht eher als im May, denn Wärme will er haben sonst gehet er nicht auf. Da es ein sehr kleiner Samen ist, so muß er ganz behutsam behandelt werden, wenn er aufgehen soll; zu dem Ende muß das Erdreich, worauf man ihn säen will, fein klar seyn: man säet ihn oben darauf, legt ein Bret oben über dasselbe und tritt mit den Füssen darauf, so wird der Same sich, so viel ihm nöthig, eintreten, andere streuen klare Erde dünne darauf. Da nun dieser zarte Samen ganz oben auf lieget, so ist leicht zu begreifen, daß er bald auströckne, folglich nicht aufgehen könne; daher muß man solchen fleißig begiessen, und immer feuchte erhalten, denn, wenn man es einmal versiehet und das Land austrocknen lässet, so verdorren die zarten Keimchen und es gehet nichts auf; zu dem Ende

man ihm lieber Schatten geben muß, bis er aufgegangen ist. Ist er eines Fingers lang erwachsen, so kann man ihn verpflanzen; nach dem die Witterung ist, kann man ihn zwey bis dreymal abschneiden und im Schatten zum Gebrauch auftrocknen. Manche Kohlgärtner verpflanzen ihn nicht, sondern machen ein fein klar Land zurechte, säen den Samen darauf und machen es mit einem Brete, wie ich oben gedacht habe, eben, lassen es aber nicht trocken werden, bis er aufgegangen ist: hier bleibet er stehen, und sie schneiden ihn zweymal mit der Sichel ab. Man hat auch einen beständig dauernden Mayran, der sich von Zweigen vermehren läßt, er gehöret aber in die Lustgarten.

Basilikum. Ocymum Basilicum. *Linn.*

Dieses ist sowol ein Gewürz- als Theekraut: es giebt verschiedene Sorten; grosses, mittleres und kleines; mit glatten, grünen, violetten und krausen Blättern. Sie wollen alle einerley Wartung haben, ausser, daß einige, als das kleine, das grosse, das krause und violette etwas zärter sind; zu dem Ende man besser thut, wenn man solche in Scherben pflanzet. Das gemeine aber gehöret in einen Küchengarten; man säet solches im April auf ein Mistbet, und wenn es erwachsen, verpflanzet man solches in ein gut Land; ist es etwas grösser geworden, schneidet man es etwas hoch ab, so schläget es wieder aus, und setzt mehr Zweige und Blätter an, denn es pfleget Anfangs gleich in Samen zu gehen, zu dem Ende man et-

liche

liche Stauden stehen lassen muß, um reifen Samen davon zu erhalten. Man trocknet das abgeschnittene im Schatten; es wird solches nicht allein in der Küche, sondern in denen Apotheken gebrauchet. In der Küche weiß ich wol, daß man solches zu Brühen gebraucht; wer im Sommer sowol Garten- als Gurkensallat macht, thue etwas Basilikum dazu, so wird er einen angenehmen Geschmack finden. Wer Thee trinkt, lege ein paar grüne oder dürre Blätter dazu, so wird er einen Veilchengeschmack haben. Die Rothwürste schmecken nicht uneben, wenn etwas davon hinein gethan wird. Von dem Nutzen zur Arzeney weiß ich nichts, überlasse es also den Apothekern; genug, es ist ein nutzbar Kraut.

Thimian. Thymus vulgaris. *Linn.*

Dieses immer dauernde Gewächs ist auch eines der besten Gewürzkräuter; es wird anfänglich gesäet, hernach fasset man die Bete damit ein: ist man einmal dazu gekommen, so kann man diese angelegte Hecken alle zwey Jahr ausnehmen und in ganz kleine Stöckchen, doch mit Wurzeln zerreissen, und wieder verlegen. Zum Gebrauch schneidet man ihn im April zum ersten male ab, und sodann kurz vor Johannis; wollte man ihn später, als im August, oder September schneiden, so würde man Gefahr laufen, daß solcher erfröre, und dieses hat man auch bey andern Kräutern, als Salvey, Spike und dergleichen, zu beobachten. Wie schmackhaft dieses Kraut verschiedene Speisen

mache, wissen unsere Köche und Köchinnen; zum wenigsten weiß ich, daß junge Tauben damit wohl schmecken.

Salvey. Saluia officinalis. *Linn.*

Dieses vortrefliche Kraut wird auch, wie voriges, gesäet, und in allen, wie das vorhergehende, behandelt. Man wundere sich nicht, daß ich solches ein vortreflich Kraut nenne, nicht allein in der Küche thut es vortrefliche Dienste, sondern auch in der Medicin; wer hiervon überzeuget seyn will, schlage die Kräuterbücher auf, **Funke**, in seinem Kern der Wissenschaften, 1. Band. S. 180. wird solches bestätigen; **Krüger**, in seinen Gedanken von Coffe, Thee und Tabak, S. 46. sagt, daß die Chinesen denen Holländern zwey Pfund Thee vor ein Pfund Salvey vertauschen, und solche, wegen ihrer Gesundheit ihrem alda gebaueten Thee weit vorziehen; und in der That haben sie einigermassen besser Recht das Ausländische zu lieben, als wir, die wir solches nur zum Wohlschmecken trinken. Es ist also ein recht gesundes Theekraut und was man von seiner Schädlichkeit einzuwenden hat, daß nemlich die Kröten sich gern dabey aufhielten und selbiges vergifteten, so zweifele ich daran; will man Beyspiele aufweisen, so zweifele ich auch daran. Kröten halten sich gern im Schatten auf, nicht allein unter der Salvey, sondern auch unter andern Kräutern, ja ich habe wol eher bey Ausstechung des Kopfsallates mit dem Messer auf sie gestochen; der Sallat ist gegessen worden und hat niemanden

ge-

geschadet: zufälliger Weise könnte es wol geschehen, denn man weiß, daß ein giftig Thier seinen Gift nicht eher von sich giebt, als wenn es beleidiget wird. Es sind also Grillen der alten abergläubigen Botanisten; inzwischen, wer sich davor fürchtet, kann sie abwaschen. Da es nun verschiedene Sorten Salvey giebt, so habe ich nur von dieser im Küchengarten, gehörig handeln wollen; die andern gehören in einen Lust- und Spezereygarten.

Saturey, oder klein Pfefferkraut.

Satureia hortensis. *Linn.*

Ein Sommergewächs, das im April gesäet wird und keiner Verpflanzung braucht; wo es einmal in den Garten kommt, säet sich solches selbst aus. Wegen seines starken Geruchs und Geschmacks muß man an die Speisen nicht viel nehmen; an den grünen Schminkbohnen macht es sowol, als an den dürren Bohnen und Erbsen, einen guten Geschmack, es wird deswegen an manchen Orten Bohnenkraut genannt.

Dragon.

Artemisia Dracunculus. *Linn.*

Ein perennirend Gewächs durch Samen zu vermehren, wäre langweilig, weil es durch Zerreissung und Zertheilung der alten Stöcke genugsam vermehret werden kann. Es gehöret dieses unter die Gewürzkräuter, indem die Köche ein

Bündchen in den Topf werfen, worin sie Rindfleisch kochen, welches nicht allein dem Fleische, sondern auch der Brühe einen gewürzhaften Geschmack giebt: in Kräutersuppen und Sallat schmeckt es sehr gut.

Nigella aromatica.

Eine Art Schwarzkümmel, nur daß er weisse Samenkörner hat. Er wird, wie der gemeine Schwarzkümmel, im April gesäet, vom Unkraute gereiniget, und wenn der Samen reif ist, solcher eingesammlet. Man hat ihm den Namen gegeben: neue teutsche Würze, weil man diesen Samen an verschiedenen Speisen, absonderlich an saures gebraucht, und viele einen Geschmack daran gefunden haben; er schmeckt und riecht sehr stark, deswegen man nicht zu viel nehmen muß, wenn das Essen nicht unschmackhaft seyn soll.

Ysop. Hissopus officinalis. *Linn.*

Wird im Merz gesäet, und wenn er erwachsen, die Bete damit eingefasset; wenn er zwey Jahr gestanden, ausgenommen und durch Zerreissung vielfältig vermehret. Es ist dieses vielmehr ein Arzneykraut, dessen Tugenden mehr als zu wohl bekannt sind, und gehöret in den Specereygarten, weil aber die Franzosen, die ohnedem unsere Kräuter an Speisen besser zu nutzen wissen, als wir Teutsche, es an ihren Essen als grüne Bohnen und

andern

andern gebrauchen; so habe ich solches meinen Landesleuten zum Versuchen unter diese Klasse setzen wollen. Es giebt auch einen schönen Brustthee.

Krause Münze. Mentha crispa. *Linn.*

Deren giebt es auch verschiedene Sorten, und gehören solche in einen Arzneygarten, weil aber das Pulver von der gemeinen, wegen ihres gewürzhaften Geschmacks mit Nutzen an verschiedene Speisen gebrauchet wird, so habe ich solche mit zum Küchengarten gerechnet. Ihre Vermehrung geschiehet durch die häufigen Ausläufer ihrer Wurzeln, die man entweder im Frühjahr, oder im Herbste verpflanzet; die fernere Wartung ist schlecht, wenn sie nur vom Unkraute rein gehalten wird.

Spiestaude mit Johanniskraut Blättern. Spiraea hypericifolia. *Linn.*

Der Spiestauden giebt es verschiedene Arten, aber von diesen wird ein guter Thee bereitet, welchen man Labradorthee nennet, weil er von der Insel Labrador herstammet. Es ist dieses buschigte Gewächs schon lange bey uns bekannt und einheimisch gewesen, man hat aber solches nur zur Seltenheit im Garten geheget, jedoch seinen Nutzen nicht gewußt; es ist indessen gewiß, daß seine Blätter, wenn sie im Julius gesammlet werden,

einen wohlschmeckenden Thee geben, wie ich denn solchen feinen Mäulern zur Probe gegeben, und er deren Beyfall erhalten hat. Seine Vermehrung geschiehet durch die häufigen Ausläufer, die man sowol im Herbste, als Frühjahr, auf die Bete verpflanzet und durch Anbindung derselben kleine Pyramiden ziehet. Die häufigen weissen Blüten machen es ansehnlich, und ob die Blüte nicht eben die Tugend, und wol noch besser, als die Blätter, habe, stehet noch zu versuchen: ich glaube es.

Melisse. Melissa officinalis. *Linn.*

Ein Thee- und Gewürzkraut. Man hat deren zweyerley, die gemeine perennirende und die so genannte türkische; jene wird durch ihre Nebenbrut häufig vermehret, diese durch den jährlich im April gesäeten Samen, sie pflegt auch von dem ausgefallenen Samen häufig aufzugehen: beyde sind sowol zum Thee, als zum Gewürzpulver zu gebrauchen.

Senf. Sinapis alba et nigra. *Linn.*

Gelber und grauer gehören auch mit in den Küchengarten, weil der eingemachte Senf zu verschiedenen Speisen auf denen vornehmen Tafeln gebraucht wird. Ich empfehle solchen denen Landwirthen, die etwa Stücke Landes haben, die am Anlaufe des Viehes liegen, daß sie solchen im April säen. Kein Erdfloh, keine Raupe und

anderes

anderes Insekt rührt ihn an, und die Materialisten kaufen ihn Centnerweise mit gutem Vortheil.

Botrys. Chenopodium Botrys. *Linn.*

Dieses Kraut wird im April gesäet, es wächst ohne grosse Wartung, nur daß es von Unkraut rein gehalten werden muß; säet sich auch von seinen ausgefallenen Samen, den es häufig träget, jährlich selbst aus. Man giebt es vor ein Theekraut aus und die Jesuiten in Mexico haben es dazu gemacht, davon es den Namen Jesuitenthee erhalten hat; und es ist gewiß, daß es ein gutes, gesundes Kraut ist, das zur Gesundheit mehr beyträget als der chinesische Thee, wenn wir nur nicht so sehr an das Ausländische gewöhnet wären. Er schmecket etwas stark, allein, wenn man solches weiß, so darf man nur nicht zu viel auf einmal nehmen; man trinke nur drey bis viermal davon, so wird man den Geschmack gar bald gewohnt und ihn hernach mit Appetit geniessen. Die Blätter werden im Julius gesammlet und im Schatten getrocknet, müssen aber nicht dick auf einander liegen, auch fein fleißig umgewendet werden, daß sie nicht anlaufen, sonst wird der Geschmack verdorben. Zum wenigsten sind alle hier beschriebene Theekräuter gesunder, als der ausländische verdorbene und alt gewordene, wenn man sich nur daran gewöhnen wolte.

Dill.

Anethum graueolens. *Linn.*

Das Dillkraut gehöret auch wol zu den Gewürzkräutern, zum wenigsten schmeckt es an eingemachten Sauerkraut gut, wird auch an verschiedene Speisen gebraucht; die Juden wissen, daß ein Karpfen mit einer Dillbrühe gut schmecke. Seine Wartung ist schlecht, denn wo er einmal in einem Garten gesäet worden, pflanzet er sich von seinem ausfallenden Samen häufig fort.

Sechste und letzte Abtheilung des Küchengartens.

Von allerhand andern Küchengewächsen.

Weil ich doch einmal eine Ordnung und Eintheilung der Gewächse angefangen, bey Abhandlung derselben aber mir verschiedene vorgekommen, die ich nicht füglich zu der einen oder andern Klasse rechnen können; so habe ich lieber noch eine, von verschiedenen andern Küchengewächsen, machen wollen: darunter rechne ich nun

Spargel.

Asparagus officinalis altilis. *Linn.*

Dieses beliebte Gewächs ist werth, daß man es in einem Küchengarten anbauet; man hat es aber in vorigen Zeiten und auch noch mit schweren Kosten angelegt, da man viele Fuder Mist dazu genommen, welche doch unnöthig gewesen, und besser beym Ackerbau angewendet werden können. Man schlage nur Hessens teutschen Gärtner nach 3tes B. S. 154. woselbst man vier Seiten in Folio vollgeschrieben

schrieben findet, welche unnöthige Weitläuftigkeiten enthalten, die manchen abschrecken möchten. Ich weise meine Gartenfreunde auf den ersten Theil meiner vermischten ökonomischen Abhandlungen, S. 57. bis 63. denen aber zu Gefallen, die solche nicht gelesen oder lesen möchten, will ich solches, wo möglich kurz sagen. Der Spargel wird anfänglich vom Samen erzogen; man kehre sich nicht daran, daß es eben holländischer Samen seyn müsse, meine und anderer Gärtner Erfahrung haben uns gelehret, daß der hiesige von den stärksten Stengeln gezogene Samen eben das thue. Man säet solchen Anfangs Novembers reihenweise in ein gut Land; der im Frühjahre gesäete will nicht allemal gut aufgehen, man hält ihn rein von Unkraut; hat er zwey Jahr gestanden, so ist er tüchtig zu verpflanzen, und ob man wol sonst gemeinet, die Pflanzen müßten drey Jahr alt seyn; so bin ich doch ganz anderer Meinung, denn die Erfahrung ist mein Lehrmeister gewesen; ich habe gesehen, daß die jungen Pflanzen eher anwurzeln. Man kann getrost auch einjährige pflanzen, man verrichte es nur geschickt; wie solches seyn müsse, will ich kurz anzeigen. Hat man Pflanzen, entweder selbst gezogen, oder gekauft, und einen Ort dazu in seinem Garten erwählet, so rajole man ihn ein und eine halbe Elle tief, welches um deswillen geschehen muß, weil der Spargel mit seinen Wurzeln tief eindringet, findet er nur dazu lockern Boden, so wird der untergelegte Mist unnütz seyn, der Spargel wird dennoch freudig fortwachsen. Ist nun das Land fertig,

so

so wird es planirt; was dieses heisse, darf ich eben nicht erklären, genug, es heisset eben, und nach der Wage gleich machen, sodann theile man seine länder, jedes vier Fuß, ab; man mache nach der Schnur zwey Reihen darauf, so daß die äusersten Reihen einen halben Fuß von den kleinen Wegen dazwischen abkommen, hernach theile man solche ein, daß in der länge jede Pflanze eine Elle von einander kommt; hier wird wol eine gevierdte Elle zu jedem Stocke herauskommen. Man bezeichnet solches mit kleinen Pfählchen, an diese kleine Pfähle macht man kleine Gruben einen guten Fuß tief, in diesen Gruben macht man ein kleines Berglein, auf dieses setzt man die junge Pflanze, so daß man die Wurzeln fein rund herum auf selbigen ausbreitet; man bedecke solche mit klarer guter Erde vier Zoll hoch. Wer seine Spargelstöcke ein und eine halbe Elle von einander legt, wird noch besser thun, ich habe aber denjenigen zu Gefallen, die gern viel in ihrem kleinen Garten haben wollen, nur eine Elle angegeben; wer solche noch enger pflanzen will, dem will ichs nicht wehren, aber ich muß ihm sagen, daß er anstatt starker Stengel, Strohhalme bekommen werde. Hat nun dieser Spargel ein Jahr gestanden, so ist nöthig, daß man solchen drey bis vier Zoll mit Erde bedecke, das darauf folgende Jahr aber etwas höher, alsdenn das dritte Jahr wieder, dieses wird ihm ungemeine Dienste thun; denn, sollen starke Stengel erwachsen, so muß derselbe nicht flach stehen, wäre dieses, so würden lauter Strohhalme sich zeigen, und wenn gleich unten hundert

Fuder Mist lägen; je lockerer nun diese Erde ist, je besser und je stärker werden die Stengel, da sie keinen Wiederstand finden durchzudringen: ich rathe solches daher den Spargelliebhabern an. Will man nun seinem Spargel mit der Düngung eine Güte thun, so ist es diese: im Herbste, wenn die Stengel desselben abgeschnitten sind, grabe man das Land behutsam um, man streue hernach ganz feinen kurzen Hühner- oder Taubenmist darüber, (wer Mangel an solchem hat, nehme gemeinen kurzen Mist) lasse ihn den Winter über also liegen, dieses wird machen, daß die Winterfeuchtigkeiten solchen auflösen und zur Wurzel des Spargels führen; kommt das Frühjahr heran, so kann man entweder den Mist oben abharken und sonst gebrauchen, oder man kann solchen eingraben; er wird weiter keine Dienste thun als das Land locker halten, welches doch eben nicht schädlich seyn wird. Hat nun der Spargel drey Jahr gelegen, und ist wohl gewartet worden, so kann man wol in diesem Jahre etwas abstechen, aber ja nicht zu viel, das vierte Jahr aber kann man mehr stechen. Dieses wäre nun vom Anbau, ich muß nun auch etwas von der fernern Wartung sagen; von der Umgrabung und Düngung ist schon gesagt worden, ich will nur etwas weniges von der weiteren Behandlung sagen. Erstlich beym Stechen muß man sich in Acht nehmen, daß man die noch unter der Erde stehende Stengel nicht mit absteche; zu dem Ende man das Messer nicht allzuschief, sondern ganz gleich einschieben und hernach umdrehen muß, wenn man nicht die in der Erde noch verborgene

mit

mit abstechen will: daher ist mein Rath, keinem Spargel stechen zu lassen, der nicht darin erfahren ist. Zur fernern Erhaltung desselben gehöret auch kein zu geiziges Abstechen, da man solchen bis zu Johannis stechen und nutzen will: so lange man den Spargel sticht, so lange wird er immer wieder ausschlagen, denn der natürliche Trieb erfordert es, aber man wird auch sehen, daß solcher immer schwächer erscheinen wird, und auf das künftige Jahr kann es nicht anders seyn, es müssen Strohhalme kommen, wenn man nur vernünftig überlegen will, daß solche sich abgetrieben haben. Ich rathe also an, allemal den stärksten Stengel stehen und in Samen gehen zu lassen. Ein Cavalier und grosser Spargelliebhaber hat mir solches in meinen Jugendjahren gelehret, und ich habe es durch die Erfahrung vor wahr befunden; denn man wird wissen, daß jeder in die Höhe gehender Spargelstengel, nachdem er im Herbste abgestorben und abgeschnitten worden, in der Erde neue Keimen ansetze, die künftig zum Abstechen gut sind; ist nun der abgeschnittene Stengel stark, so setzt er auch unten starke Keimen an, woraus hernach auch starke Stengel werden: umgekehrt aber ist es gewiß, daß schwache Stengel auch schwache Keimen nothwendig ansetzen müssen, ich glaube, man werde es einsehen. Ich kann mich nicht mehr auf das Jahr besinnen, welches sehr trocken war, so daß der in die Höhe gegangene Spargel schon Anfangs des Septembers, wieder die Ordnung, dürre war, und man dieses Stroh abschneiden mußte. Was geschah? Ein feuchter und

warmer

warmer Herbst machte, daß solcher von neuen Stengel austrieb; etliche Spargelfreunde hatten ein Vergnügen daran, daß sie im October Spargel essen konnten, ich muß aber sagen, daß sie künftiges Frühjahr merklichen Abgang hatten. Ausgangs Octobers wird das Spargelstroh gelb werden, sodann schneide man es einen Zoll über der Erde ab, aber ja nicht eher, wie ich gesehen habe; man glaube nur, wenn man solches thut, daß man widernatürlich handelt; ich könnte es beweisen, aber es möchte zu weitläuftig werden, nur dieses will ich sagen: hauet ein Stäudchen oder Büschgen zur Unzeit und zu früh ab, sehet sodann zu, was vor Nutzen oder Schaden herauskomme: gewiß das letztere. Ist nun das Stroh im October abgeschnitten, so grabe man das Land fein ordentlich und behutsam um und lasse es den Winter über liegen. Es verstehet sich ohnedem, daß man beym Umgraben die Quecken und andere perennirende Wurzeln sorgfältig herauslesen muß; denn Quecken in einem Spargelstück einwurzeln lassen ist der Ruin desselben. Noch etwas will ich erinnern: man will gern auf dem Tisch in der Schüssel fein weissen Spargel haben; zu dem Ende lässet man töpferne Röhren machen, sobald ein Stengel aus der Erde hervorkommt, setzt man eine solche Röhre darauf, hier wird sie zwar fein weiß bleiben, aber ob der Geschmack so seyn wird, als von dem, welcher der freyen Luft und Sonne ausgesetzt ist, lasse ich Leckermäulern entscheiden, und zwar diejenigen, die mehr auf den Geschmack als das schöne Ansehen halten, ich vor meine Wenigkeit halte es mit dem

er-

erstern. Den Spargel frühzeitig auf dem Lande zu erziehen, davon giebt uns Moller in den Leipziger ökonomischen Nachrichten vollkommenen Unterricht, darauf sich ein Liebhaber sicher verlassen kann, indem ich solches selbst glücklich nachgeahmet habe, nur daß es mir zu weitläuftig scheinet, solches der Länge nach anzuführen.

Artischocken.

Cynara Scolymus. *Linn.*

Die Artischocken ein Distel- und perennirend Gewächs, sind gleichfalls in vornehmen Küchen beliebt. Sie werden anfänglich aus Samen erzogen, den man aus Italien und Frankreich, oder auch aus Leipzig aus den berühmtesten Samengewölben verschreiben muß, weil er bey uns nicht reif wird. Man säet ihn im Merz auf ein nicht zu heisses Mistbet, und wer solches nicht hat, auch wol in das Land, doch an einen warmen Ort, und zwar reihenweise. Das Begiessen muß nicht versäumet werden; sie werden, wenn sie etwas erwachsen, dahin verpflanzet, wo sie stehen bleiben sollen. Sie werden, nachdem das Land und die Witterung gut ist, im Herbste zum Theil ihre Früchte noch zeigen, welches man eben nicht gern siehet, weil diese Stöcke im Winter leicht wieder darauf gehen. Aus diesen vom Samen gezogenen werden nun viele ausfallen, nemlich es werden dabey viele stachlichte seyn, die wenig Fleisch haben, folglich nicht viel zu essen daran ist, welche man wegwerfen muß, es wäre denn, daß man solche als Cardonen gebrauchen

wolte,

wolte, wovon ich hernach handeln werde. Kommt nun der Winter heran, welches meistentheils im November geschiehet, so schneidet man das Kraut eine Querhand von der Erde ab; man behäufelt solche mit Erde, siehet man daß es zuwintern will, decket man solche mit langem Pferdemist, und in Ermanglung dessen, mit Baumlaube genugsam zu. Es ist insgemein schwer diese junge Pflanzen den Winter über draussen durchzubringen; die Ursach ist ganz natürlich: erstlich, weil diese Pflanzen schwach sind, und daher nicht viel ausstehen können; sodann, da sie nur einen Herzstengel haben, und den Mäusen solche sehr wohl schmecken, so geschiehet es, daß sie solche mit Strumpf und Stiel abfressen, folglich gehen sie verlohren; ist es aber ein alter Stock, der hat Nebenkeimen, diese fressen sie nicht alle ab, sondern es bleiben wol ein oder zwey Herzstengel stehen, wodurch sich doch der alte Stock erhält. Dieses wäre nun die erste Vermehrung, die folgende ist die beste und gewisser. Nemlich, wenn man alte Stöcke durch den Samen erhalten hat, so werden solche viel Nebenkeimen ansetzen, diese nimmt man von den alten Stöcken im May ab; man räumet die Erde rund herum loß, sodann löset man mit einem Messer alle Nebensprossen ab, und solten sie auch nur sehr wenig Wurzeln haben; man stutzt sie, und setzt sie dahin, wo sie stehen bleiben sollen; man begiesset sie fleißig, bis sie angewurzelt sind und läßt sie so stehen bis gegen den Winter, da man damit, wie oben gezeiget worden, verfähret. Es werden von solchen einige

zum

zum Theil im späten Herbste noch Früchte zeigen, sie werden aber wegen der Herbstfröste nicht zur Zeitigung kommen: wer nun ein Gewächshaus oder trockenen luftigen Keller hat, der hebet solche mit einem Klump Erde aus, und setzet selbige entweder in grosse Gefässe oder in Sand; hier werden sie ferner auswachsen, und man wird das Vergnügen haben nach Weihnachten Artischocken zu haben. Da sie nun den Winter über zugedeckt bleiben, und wie oben gedacht, die Mäuse solche sehr gern abfressen, so ist nöthig, daß man bey gelindem Wetter darnach siehet, ob Mäuse daran sind, es ist verdrießlich und man kann es vielmals nicht ändern, zumal, wenn die grossen Scheer- oder Wassermäuse darüber kommen, welche Strumpf und Stiel wegfressen; doch habe ich zu Tilgung derselben kein besser Mittel gefunden, als daß man entweder Möhren, Pastinak- oder Zuckerwurzeln der länge nach von einander spaltet, in die Mitte Arsenik streuet, solche etwas wieder zusammen drucket und dahin leget, wo man solche spüret. Die grossen Scheermäuse sind die gefährlichsten, denn diese fressen Wurzel und Kraut; man gehet also sicher, wenn man junge Pflanzen hat, daß man solche im ersten Jahre in ein Gewölbe oder trockenen Keller in Sand setzet, sodann im Frühjahre wieder hinaus in ihren Standort bringet. Wenn nun diese Stöcke ein paar Jahr an einem Orte gestanden, werden sie grosse Büsche werden und viel Nebenkeimen treiben; hier denke man nicht, daß wenn es ein grosser Busch ist, man auch viel Früchte davon haben werde: nein, man

betrieget sich, sie werden gar keine bringen. Es ist also der beste Rath, Ausgangs Aprils, oder Anfangs May räume man seine grossen Stöcke auf; man untersuche alle Nebenkeimen, ob sie Wurzel haben; man löse sie alle, sie mögen Wurzel haben oder nicht, ab, und lasse nur zwey, oder auf das höchste drey Hauptpflanzen stehen. Die, so wenige Wurzel haben, verpflanzt man, oder verkauft sie; die ohne Wurzel wirft man hinweg. Wo viel Flachs gebauet wird, kann man die so genannten Brechscheln sorgfältig aufheben, und um die Artischocken legen; wo viel Sommerrübsamen, als an der Unstruth bey Wiehe und Artern gebauet wird, rathe ich die so genannten Rübsenkaben, welches die Hülsen oder Spreu sind, darum zu legen: der kleinen Maus, die nur von oben herkommt, ist es zu rauh und sie mag nicht gern darin arbeiten, die grosse aber, die von unten auf kommt, wird sich daraus nichts machen.

Cardonen. Spanische Distel.

Cynara Cardunculus. *Linn.*

Dieses Gewächs ist ein Bastard von obigem; Kraut und Früchte sind übrigens nur kleiner und schlechter, dahero die Früchte gar nicht gebraucht werden und man findet nur an dem Kraute und Stengel einen Geschmack: zu dem Ende solche, wie die Winterendivie, gesäet, oben gebunden, mit Erde behäufelt, auch wol mit Pferdemist umleget werden, damit sie gelb werden; davon man denn einen Sallat machet. Die Stengel oder Ribben,

nach-

nachdem sie von der äusersten Schale gesäubert worden, wissen die Köche auf verschiedene Art zuzubereiten. Im übrigen ist ihre Wartung mit vorigen einerley. Im Winter setzt man solche im Keller in Sand, da sie sich sodann selbst bleichen und gelb werden: wer keine Cardonen bauen will, verfahre nur mit den Artischockenkraut eben so, er wird eben den Geschmack und Nutzen davon haben.

Melonen. Cucumis Melo. *Linn.*

Hiervon sind in den Gartenbüchern grosse und weitläuftige Beschreibungen zu finden; sie sind so langweilig gerathen, daß man entweder beym lesen einschläft, oder abgeschreckt wird solche anzubauen: Hesse in seinem teutschen Gärtner hat 9 Folioseiten davon: o was ist das verdrießlich. Es ist wahr, der Bau der Melonen erfordert einige Wissenschaft, aber noch lange nicht so viel, als uns manche Schriftsteller vorschreiben: freylich in Spanien, Italien und Ungern, da man solche auf dem Felde bauet und Fuderweise wegfähret, braucht es nicht so viel Mühe. Ich will den kürzesten und gewissesten Weg sie zu bauen zeigen. Wer nun Melonen hier zu Lande bauen will, der mache in der Mitte des Februars ein Mistbet, er lege einige Melonenkernen nebst andern Gewächsen, als Salat, Radischen, Gurken u. d. gl. darauf: hier werden sie in etwas erwachsen, und die Hitze wird sich verlieren. Man muß sodann ein ander Mistbet machen, und solche mit einer

Hebekelle, oder Melonenheber, mit einem Klumpen Erde ausheben und sie in dasselbe verpflanzen. Es verstehet sich, daß auf dem Mistbet Fenster seyn müssen, denn Wärme wollen die Melonen haben; hier bleiben sie stehen, und sie werden bey guter Witterung alle gut erwachsen: wenn dieses nun geschehen, so nehme man in Acht, daß man den Herzkolben abbreche, denn man muß wissen, daß aus den schwachen Nebenranken die Früchte entstehen. In Italien, Spanien und Ungern kneipet man sie nur einmal ab, hernach läßt man sie laufen wohin sie wollen, weil sie Raum genug haben; aber bey uns will es nicht angehen, da sie in enge Kasten eingeschränkt stehen müssen. Man muß also die zweyte Beschneidung vornehmen, nemlich, es werden, nach der ersten Beschneidung, Seitenranken auslaufen, die ihre Früchte schon zeigen; diese läßt man stehen, die andern nimmt man ab: man kann auch wol etliche Ranken stehen lassen, diese werden ihre Früchte ansetzen. Wenn nun solche etwas erwachsen, so lege man ein Stückchen Ziegel darunter, man gehe aber nur ein wenig behutsam darmit um, denn der Aberglaube, daß man keinen Kürbis, Gurke und Melone, wenn sie noch klein sind, mit blossen Fingern berühren solle, findet in der Natur statt; sie haben zu der Zeit zarte Empfindungen, und können leicht gedruckt und verletzt werden, welches dem Wachsthum schadet. Man lasse also selbige bis sie ziemlich groß sind liegen, man wende sie dann und zwar behutsam um; dieses wird machen, daß sie sowol unten nicht faulen, sondern auch der Geschmack

schmack dadurch gebessert wird. Ist nun die Witterung gut, so wird man im Junius und Julius reife Früchte haben, welche an der gelben Farbe und dem Geruch leicht zu erkennen sind. Man will auch deren Reife daran erkennen, wenn sich der Stiel rund herum ablöset, aber ich habe gesehen, daß manche Sorten von Melonen es nicht thun. Da es nun sehr viel Sorten von Melonen giebt, die zum Theil wohltragend und wohlschmeckend sind, so muß man sich auf dergleichen Arten befleißigen, und wenn man sie einmal hat, solche fortzubauen suchen; aber hier muß ich meinen Gartenfreunden den nöthigen Rath ertheilen, keine einjährige, sondern zwey und dreyjährige Körner zu legen, weil die letztern allemal mehr Früchte ansetzen. **Miller**, in seinem grossen englischen Gartenlexikon, ist mit mir einig; er sagt, wer ja frische Kernen hat, und solche säen muß, der soll solche eine Zeitlang bey sich im Schubsacke tragen. Warum? Vermuthlich werden durch die Wärme auf dem Leibe die überflüßigen Feuchtigkeiten ausgetrocknet, daß sie denenjenigen gleich kommen, die zwey oder drey Jahr alt sind. Dieses wäre nun der kürzeste Weg auf dem Mistbete solche zu erziehen; es giebt aber auch Liebhaber, die solche Gelegenheit nicht haben, aber doch Melonen im freyen Lande bauen wollen, welchen zum Trost ich einen kleinen Unterricht geben will, zum voraus aber einen warmen Sommer wünschen, denn bey kalten und nassen Tagen möchte es wol vergeblich seyn. Man mache es also. An einem warmen und sonnenreichen Orte macht man in der Mitte,

oder noch gewisser, im Ausgang des May runde Löcher zwey Fuß breit und eben so tief; man fülle die Hälfte mit Taubenmist, wer keinen hat, nehme andern guten klaren Mist; (daß der Taubenmist besser ist, macht seine Wärme, die denen Melonen zu statten kommt,) man fülle die andere Hälfte mit guter klarer Erde aus; man stecke in jedes Loch im Triangel drey Körner, und begiesse sie nach Nothdurft. Wer einen guten Freund an einem Gärtner auf der Nähe hat, bitte sich von ihm spät gesteckte Pflanzen aus, er wird glücklicher seyn, als wenn er erst Körner steckt, und sie werden einen grossen Vorzug vor jenen haben: nur ist dieses zu bedenken, daß, da zu der Zeit die Nächte noch kühle sind, die Melonen es aber nicht vertragen wollen, man solche des Nachts mit Stroh belege, oder mit Gartenscherben bedecke, besser aber sind Glasglocken, die auch am Tage bey kühler Witterung darüber gelassen werden können. Ist nun der Sommer, wie oben gedacht, so wird man im September und Oktober reife Früchte haben; solten etwa einige zurückbleiben, die nicht reif würden, und doch ihre Grösse hätten, so schneide man sie mit den Ranken ab; man lege solche in eine warme Stube vor das Fenster, wo die Sonne hin scheinet, die daran hangende Ranke lege man mit dem äussersten Ende in ein Gefäß mit Wasser, man giesse es zu Zeiten ab, und frisches zu, daß es nicht stinkend werde; hier werden sie vollends zeitig, aber ihr Geschmack wird doch delikaten Mäulern nicht so wohlschmeckend seyn: genug es ist zu der Zeit etwas rares. Bey dem Melonenbau

muß

muß ich noch dieses erinnern: es giebt frühe und späte, ich rathe die erstern in unserm kalten Erdstrich anzubauen, denn ich kann solche auch spät haben, wenn ich solche spät säe. Nächst diesem muß ich noch sagen, daß manche anrathen die männlichen, oder so genannten falschen Blüten abzubrechen, in der Meinung, sie benähmen den Früchten die Kraft. Sie irren aber, sie sind nicht umsonst da: wer die Lehre von dem männlichen Samenstaube verstehet, wird wissen, daß wenn man solches thut, man der Ordnung des Schöpfers entgegen handele, folglich keinen Nutzen, sondern Schaden davon habe. Die so genannte Kandelupp, so zum Theil bücklicht, zum Theil tief gekerbt und mit rothen und grünen Fleische versehen, ist jetzo in besonderem Rufe; die spanischen wollen mir aber nicht gefallen: eine so genannte Kirbismelone von neun Pfund habe erzogen. Ich muß noch erinnern, daß die Melonen lieber trocken als feuchte stehen wollen, und wenn man sie begiesset, so nehme man sich in Acht, daß man nur von ferne des Hauptstamms giesse; es wird sonst machen, daß solche faulen.

Wassermelonen.

Sonst auch Angurien genannt, deren giebt es verschiedene Sorten, sie erfordern aber alle einerley Wartung, zu dem Ende man sie im Februar auf ein Mistbet säet, solche hernach, gleich andern Melonen, auf ein anderes verpflanzet; sie wollen aber Raum haben, indem sie sehr lange Ranken treiben, die man nicht, wie andere Me-

lonen, verschneiden darf: es ist also kein besserer Rath, als man pflanze sie allein auf ein Mistbet, dessen Kasten man, wenn die Wärme des Sommers eintrit, aufheben kann, damit solche darunter frey auslaufen können. Man kann sie auch wol, wie die Melonen, auf dem Lande ziehen, allein das erste ist gewisser. Ihre Reife ist nicht so leicht, als bey den gewöhnlichen, zu erkennen, indem sie nicht rauh und auch nicht gelb werden, das beste Kennzeichen ist wol, wenn man siehet, daß sie ausgewachsen haben; man kann sie auch, wie erst bey den vorigen gedacht, zur Nothreife in der warmen Stube bringen, wenn man die Ranke in ein Gefäß mit Wasser thut.

Kürbisse. Cucurbita. *Linn.*

Deren giebt es sehr vielerley, theils zur Lust, und theils zum Nutzen: von den letztern will ich kürzlich, hernach auch vom erstern reden. Die zum Nutzen theile ich nur in zwey Hauptsorten; als die so genannten Bobonischen, grossen, runden von verschiedenen Farben, und sodann die gemeinen, langen, grünen und gelben, die in allen Bauergärten anzutreffen sind. Die erste Sorte ist, wenn man sie groß und reif haben will, etwas ekler als die gemeine; wenn man damit glücklich seyn will, muß sie im Merz auf ein Mistbet gesäet werden, und wenn sie etwas erwachsen, hebt man sie mit einem Klumpen Erde aus, und setzet sie an den Ort, wo sie stehen sollen; man giebt ihnen etwas Schatten, und giebt Acht, daß man sie,

bey

bey befürchteten Nachtfrösten des Nachts bedecke. Sie wollen einen freyen Platz haben, damit sie frey auf der Erde auslaufen, und ihre Ranken Wurzeln schlagen können; denn man muß wissen, daß sie bey jedem Gelenke Wurzeln schlagen; folglich die jungen Kürbisse auf diese Art mehr Nahrung erhalten können, als wenn sie in die Höhe am Geländer, oder Zaune, geleitet werden, und dieses ist bey allen nutzbaren Kürbissen zu beobachten; mit den gemeinen hat es aber nicht so viel zu bedeuten. Man darf diese nur Ausgangs Aprils in ein gut fett und nicht zu dürres Land stecken und bey trockener Witterung fleißig begiessen. Man nehme überhaupt dieses zur Regel an, daß die Kürbisse fett Land und dabey Feuchtigkeit lieben; ich rathe also demjenigen, so grosse Kürbisse haben will, daß er, wenn sie angesetzet haben, solchen an Feuchtigkeit keinen Mangel leiden lasse; er schone auch das Wasser nicht und giesse sie durchdringend, denn es ihnen nur zu weisen, hilft nichts. Von den Kürbissen zur Lust, als Pomeranzen-Stern- und Birnkürbissen, muß ich sagen, daß sie diesen in der Pflanzung zwar beykommen, in der Wartung aber jenen ganz entgegen sind; denn diese wollen kein fettes, sondern mageres und trocknes Erdreich haben, wenn sie nicht aus der Art schlagen und groß werden sollen. Denn ihre Seltenheit bestehet darinnen, je kleiner sie sind, je angenehmer, dahero muß man solche nur nach Nothdurft giessen, auch nicht auf die Erde hinlaufen lassen, sondern an Zäune oder Geländer angewöhnen. Die Flaschen- und Trompeterkürbisse aber sind etwas eckler, und

man bringet sie nicht wohl zur Reife, wenn man solche nicht vorher auf ein Mistbet steckt, und hernach an einem warmen und sonnenreichen Ort verpflanzet; besser aber ist es, wenn sie auf dem Mistbete können stehen bleiben; man leitet sie an ein Geländer, so mit Reisholz durchflochten ist, damit sie sich fein anklammern können. Vom Nutzen der Kürbisse sehe man meinen 2ten Theil S. 243. nach; ich wünsche, daß man solche mehr anbauen möchte, als bisher geschehen.

Gurken. Cucumis sativus. *Linn.*

Da die Gurken, Kümmerlinge, Unmurken, wie sie an manchen Orten genannt werden, allen Bauern bekannt sind, so werde ich erstlich zeigen, wie man solche, um sie früh zu haben, behandeln, und sodann auch solche auf dem Lande erziehen soll. Zu ersterm Ende macht man in der Mitte des Februars ein Mistbet; wenn es sich erhitzt hat, und die stärkste Hitze vorbey ist, so säet man die Gurken in kleiner Menge, nebst andern, als Salat, Radieschen u. d. gl. darauf. Hier kostet es nun freylich Aufsicht, ist die Witterung gelinde und am Tage Sonnenschein, so muß man den Fenstern Luft geben, daß die Wärme darinnen gemäßigt werde, denn sonst wachsen sie langstieligt und fallen um, daß man genöthiget ist, wieder andere dahin zu legen, wodurch man doch zurücke kommt; freylich ist eine erwünschte Witterung gut dazu, und glücklich wären wir Gärtner, wenn wir solche machen könnten, wie wir wolten, allein diese ist uns

uns öfters ungünstig, denn ich weiß wol, daß ich meine Mistbete zu der Zeit, bey stürmischer und kalter Witterung, etliche Tage zugedeckt lassen müssen, und da ist es geschehen, daß sie umgefallen sind. Bleiben sie aber gut und sind erwachsen, daß sie das vierte Blatt erlanget haben, (denn die ersten zwey aufgehenden Blätter werden nur für eines gerechnet) so wird die Hitze des erstern Mistbets vergangen seyn, und man muß Sorge tragen, ein neues anzulegen, und solche darauf zu verpflanzen. Man hebet solche sodann mit einer Hebekelle oder Melonenheber mit einem Klumpen Erde aus, und setzt sie auf die vorher gemachten Löcher fein behutsam ein; denn keine Wurzel will weniger gedruckt seyn, als die von Gurken, Melonen und Kürbissen, indem sie sehr zart sind; man giesset sie hernach mit laulichtem Wasser an. Ich habe vergessen zu sagen, daß man diese Verpflanzung ja nicht eher vornehme, als bis die grosse Hitze vorbey ist, denn sonst würde es geschehen, daß die zarten Wurzeln derselben durch die starke Hitze verbrennet würden; da sie denn hernach im Wachsthum stille stehen, und wol gar verderben: zu dem Ende greife man mit der Hand in die Erde und beobachte, ob sie die gehörige Wärme haben. Ist nun diese Verpflanzung geschehen, und es scheinet die Sonne warm, so gebe man ihnen etwas Schatten, bis man siehet, daß sie angewurzelt sind, hernach ist ihnen der Sonnenschein zuträglich und höchst angenehm; man hüte sich aber, daß man solchen bey warmer Witterung auch Luft genug gebe, denn sonst werden sie unter den Fenstern

stern gar verbrennen: ja ich rathe an, ihnen vielmehr zu der Zeit, da sie blühen und ansetzen, Schatten, durch aufgelegte Breter, zu geben. Die Erfahrung hat mich gelehret, daß alle Blüten, die von der Hitze gezwungen sind, keine Früchte und Samen ansetzen. Hat man nun Mistbete, die so angeleget sind, daß man deren Kasten aufheben kann, so thue man es. Man machet es aber also: man hebet den Kasten behutsam auf, leget unten gebrannte, oder andere Steine, so viel als nöthig ist, daß die Ranken darunter hinlaufen können; zu dem Ende man solche dahin leiten kann: wenn es warme Witterung ist, kann man auch die Fenster abnehmen. Hier wird man sehen, daß sie, nebst fleißiger Abwartung mit Begiessen, reichlich Früchte bringen werden. Ich muß noch hierbey erinnern, daß zu der Blütezeit, wenn sonnenreiche Tage sind, man solchen viel Luft geben muß; denn, wenn die Hitze zu groß ist, so verbrennen die angesetzten Blüten. Hier fällt mir ein, daß manche Gärtner die so genannten falschen Blüten abbrechen, in Meinung, denen andern eine Güte zu thun; sie irren aber und wissen nicht, daß zweyerley Blüten sind, nemlich männliche und weibliche, und daß erstere nicht umsonst da sind: man verspare sich also die Mühe solche abzunehmen, und wiederstrebe nicht der Einrichtung des Schöpfers, welcher es so geordnet hat, daß die männlichen die weiblichen durch ihren Samenstaub befruchten müssen. Ich muß noch beym Beschluß der Erziehung auf den Mist-

beten

beten unterschiedene Vortheile, um das Verpflanzen zu erleichtern, anzeigen. Manche lassen sich kleine Körbe, so von Weiden weitläuftig geflochten sind, machen; sie legen ihre Kerne hinein und lassen sie stehen bis die Wärme des ersten Mistbets vergangen, alsdenn haben sie schon ein anderes gemacht. Ist nun die starke Hitze vergangen, so heben sie ihre Körbe mit den darin stehenden Gurken heraus und setzen sie nebst den Körben in das neue Mistbet; hierdurch werden sie die Versetzung nicht viel fühlen, folglich auch im Wachsthum nicht zurücke kommen. Man denke nicht, daß sie, in Körben eingeschlossen, keinen Wachsthum hätten, nein, da die Körbe weitläuftig geflochten, so siehet man gar leicht ein, daß die zarten Wurzeln durch solche hindurch laufen werden, die zarten Weiden derer Körbe verfaulen durch die Wärme des Mistes und sind ihnen im Wachsthum gar nicht hinderlich. Nächst diesem aber habe ich noch folgende Methode vor gut befunden: man sticht viereckichte, eine halbe Elle breite Stücken Rasen aus, und legt sie auf das Mistbet verkehrt, so daß der Rasen unten zu liegen kommt; hierauf steckt man die Körner und bedeckt sie mit lockerer Erde: sie werden aufgehen, und wenn sie erwachsen, werden solche Rasenstücke durch ihre Festigkeit machen, daß die Erde nicht von den Wurzeln abfällt, daher man solche mit einem Messer zertheilen kann, wie man will. Noch eine Manier, deren ich mich bediene, ob ich gleich die erst beschriebene nicht verwerfe, sondern vor gut halte, und Liebhabern die Auswahl überlasse, ist diese.

Ich

Ich weiche meine Körner ohngefehr 24 Stunden in Wasser ein, nachher nehme ich ein Bierglas, thue unten auf den Boden etwas Moos, dieses muß naß und feuchte seyn, und zettle darauf einzeln von den eingeweichten Kernen; ich lege darauf wieder eine Schicht Moos, sodann wieder Kernen, und so fahre ich fort, bis das Glas voll wird, drucke es fein derb zusammen und stelle das Glas verkehrt hinter den warmen Ofen, oder sonst in die Höhe, nicht weit vom Ofen, wo Wärme ist. Wenn sie hier ein paar Tage stehen, so wird man durch das Glas sehen, daß sie Keimen geschlagen haben, alsdenn stürze ich das Glas um, daß der ganze Haufen herausfällt; hier nehme ich nun Schicht vor Schicht mit dem Mooße ab, denn man muß wissen, daß die geschlagene Keimen in das Moos wachsen, folglich dasselbe daran hangen bleibe, und dieses ist der Vortheil bey künftiger Verpflanzung, wie ich hernach zeigen werde. Diese nun abgehobene Schichten setze ich mit dem Mooße auf ein warmes Mistbet, auf welchem jedoch vorhero die grosse Hitze vergangen, ganz flach auf die Erde; ich streue ein wenig lockere Erde darüber, und hier werden sie in vier und zwanzig Stunden völlig aufgegangen seyn. Warte ich nun solche fleißig ab, und es erfolgt gute Witterung, so werden sie nach vier bis fünf Wochen, auch wol eher, zum Verpflanzen tüchtig seyn. Hier wird sich nun der Vortheil von dem Mooße zeigen, denn wenn ich die Hebekelle flach ansetzen, und solche herausheben will, wird man sehen, daß in dem Mooße vieles

Erd.

Erdreich an denen jungen Wurzeln hangen bleibe, und dieses ist ein grosser Vortheil vor die verpflanzten Gurken und Melonen.

Was nun die Erziehung derselben im Freyen und auf dem Lande anlanget, so ist solche wol allgemein, aber es ist doch auch wahr, daß sehr viele darin fehlen. Ich will nur von denenjenigen reden, so solche gern eher, als andere, haben wollen; diesen sage ich, daß sie sich betriegen: Gurken wollen zum Aufgehen Wärme haben, ist dieses, so gehen sie bald auf, ist aber der Erdboden noch kalt, so werden sie wol vierzehn Tage in der Erde liegen, und nicht zum Vorschein kommen; sie werden keimen, unter sich wurzeln und zuletzt gar verderben. Was ist aber wol die Ursach, daß sie zu der Zeit mehr unter, als über sich, wachsen? Ich glaube nach physischen Gründen, daß zu der Zeit in der Erde mehr Wärme, als über derselben sey, denn die unterirdischen warmen Ausdünstungen machen mir solches glaublich, da hingegen die Oberfläche der Erde von der zu selbiger Zeit gewöhnlichen kalten Luft nicht erwärmet ist; es mag nun seyn, wie es will, genug, wenn es auch durch ein blindes Ohngefehr geschiehet, daß sie aufgehen, so werden sie doch, bey noch anhaltender kalten Luft kränklich stehen, sie werden veralten und wird nichts rechts daraus werden. Besser und sicherer gehen diejenigen, so dieselbe in der Mitte des May säen; ich richte mich immer nach den Borstorfer Aepfeln, wenn ich sehe, daß dieselben blühen wollen, oder auch blühen, so lege ich meine Gurken zum ersten male, ist die Witte-

rung

rung warm, so werden sie in acht Tagen völlig heraus seyn; sodann mache ich Anstalt solche zum andern male zu legen. Ich lege solche reihenweise; auf ein Bet von vier Fuß lege ich eine Reihe, an beyden Enden pflanze ich Sallat, auch wol weitläuftig Blumenkohl, Kohlrabi, oder Welschkohl; der Salat wird weggestochen, der Kohl bleibet stehen und die Gurken laufen darunter weg, folglich nutzet man das Land dreyfach. Man sey nur nicht zu geizig, daß man viel Pflanzen haben will, in Meinung viel Früchte zu erlangen; nein, man betrügt sich, je dünner je besser. Will man nun, daß die Gurkenkörner bald aufgehen sollen, so ist die beste Weise, man quelle sie vier und zwanzig Stunden in Wasser ein, sodann wickele man sie in einen wollenen alten Lumpen, (Frieß ist dazu am bequemsten,) tunke solche in das Wasser und stecke diesen Lumpen mit den Kernen unter die Betten in das Bettstroh, worauf man lieget; man sehe in ein paar Tagen darnach, ob sie gekeimet haben: sodann ist es Zeit solche heraus zu nehmen. Solten sie nicht gekeimet haben, und der Lappen wäre trocken, so muß man ihn in das Wasser tunken, und ihn wieder hineinstecken; wenn nun aber solche gekeimet haben, so ziehet man vorhero mit einer kleinen Hacke Reifen auf ein Bet von vier Fuß; man leget diese gekeimten Gurkenkörner hinein, nicht gar zu dick; man bedeckt sie einen Zoll, oder zwey, mit klarer Erde, und nimmt sich in Acht beym legen, daß man die Keime nicht abstösset. Fällt zu der Zeit Dürre ein, so muß man solche begiessen, bis sie aufgegangen sind, denn

sonst,

sonst, wenn solches unterlassen wird, würden die Keimen verdorren, folglich sie nicht aufgehen. Sind sie nun erwachsen, so werden sie behüffelt, und vom Unkraute rein gehalten. Sie lassen sich auch gut mit Nutzen verpflanzen, wenn man solche gekeimte Kernen dick auf ein Mistbet streuet, und, sobald sie aufgegangen sind, verpflanzet; hier muß man aber die Vortheile wissen, sonst wird nichts daraus. Der erste Vortheil ist, sie müssen nur die zwey Aufgeheblätter haben; zweytens, man muß mit der Hand oder einer Hebekelle darunter greifen und das Erdreich gelinde abschütteln, damit ihre langen zarten Wurzeln nicht abgerissen werden, denn darauf kommt es vornemlich an; sodann muß man drittens beym Verpflanzen sie fein sauber bey dem einen Blatte angreifen, und in das mit dem Pflanzholze vorhero gemachte Loch einsenken und klare Erde daran anscharren, aber ja nicht mit dem Pflanzholze, wie sonst bey andern Pflanzen geschiehet, andrücken, sondern sogleich angiessen; dieses wird machen, daß die Erde sich fein derb an die Wurzeln ansetzt, und, wenn dieses alles geschiehet, wird man sehen, daß sie auch bey der größten Sonnenhitze sich frisch erhalten und nicht verdorren werden. Ich halte auf diese Verpflanzung viel, weil man viel Kernen ersparen kann, und sie so dünne, als man will, versetzen kann, welches zum Volltragen viel beyträgt. Wer aber warten wolte, bis sie ein Herzblat oder noch mehr gewonnen, wird nicht so glücklich seyn. Ich habe angemerket, daß sie in fettem Lande, zumal

wenn sie dicke stehen und viel Regen erfolget, schlecht gedeihen, indem sie zwar stark blühen, ihre Früchte aber abfallen, und, wenn sie ja bleiben, fleckicht und unbrauchbar werden; ein mittelmäßiges Land ist also wol das beste. Sonst sagt man, daß zu der Zeit, da sie ranken, man kurz Reisig dazwischen stecken solle, damit sie sich daran klammern und in der Sonne und freyen Luft ihre Früchte anhängen; sie sollen, wenn sie so gewachsen, besser als die, so auf der Erde unter den Blättern im Schatten stecken, schmecken: welches unglaublich ist. Die Samenkernen werden, nachdem man fein lange, und nicht kurze wollichte, liegen lassen, um Michaelis aus ihren gelben Schalen heraus genommen und in ein Gefäß gethan; in diesem ihren eigenem Safte läßt man sie etwa acht Tage, nachdem es warm oder kalt ist, im trockenen stehen, so werden sie in eine Gährung kommen, alsdenn kann man sie, vermittelst eines Stocks und eines klaren Siebes, durch fleißiges Umrühren, und Zugiessung reinen Wassers, von allen Unreinigkeiten absondern und abtrocknen: wolte man dieses eher thun, so würde das schleimigte Wesen nicht von den Kernen zu bringen seyn, es muß also erst gähren.

Erdberen.

Fragaria vesca. *Linn.*

Die Erdberen gehören auch wol noch in einen Küchengarten; ich habe davon schon in meinem ersten Theile S. 118. weitläuftig gehandelt, ich werde also hiervon eine kurze Wiederholung beybringen. Dazumal waren mir nur drey Sorten bekannt: als die grosse, die weisse und die kleine hellrothe so genannte virginische. Ich habe nachhero noch zwey Sorten bekommen, nemlich die monatliche, und die so genannte grosse Ananaserdbere. Es ist diese letztere eine grosse Abänderung von der oben gedachten kleinen virginischen, sie ist groß, trägt aber nicht voll; die monatliche aber, so alle vier Wochen trägt, ist klein, es ist aber auch gewiß, daß, wenn sie einen guten Standort hat, sie den Namen nicht umsonst führe. Jetzt, da ich dieses Anfangs des Decembers schreibe, und gelinde Witterung bis hieher, ohne grossen Frost, gewesen, kann ich noch einige Früchte und Blüten zeigen; es sind diese also sehr brauchbar in einem Gewächs- und Glashause den ganzen Winter zur Seltenheit zu haben. Folgendes habe ich aber von denselben angemerkt; erstlich, daß sie klein bleiben, zweytens nicht so angenehm schmecken, und drittens nicht so sehr auslaufen und sich vermehren: doch muß ich sie jedoch wegen ihrer Seltenheit empfehlen. Alle Sorten von Erdberen verlangen einerley War-

tung, nemlich sie wollen im September in ein gut gedüngtes Land gepflanzet seyn; man muß sie vom Unkraute rein erhalten; man muß sie zu dürrer Zeit stark giessen; man muß sie fleißig ausranken; und man muß sie alle drey Jahr verpflanzen: thut man dieses, so wird man reichliche Früchte einerndten. Was etwa noch weiter dabey zu thun, findet man an oben angezeigtem Orte mit mehreren.

Zweyte

Zweyte Hauptabtheilung.

Vom

Baumgarten.

Zum

Vorerinnerung.

Ich schreibe nunmehro, mein Versprechen zu erfüllen, vom Baumgarten. Hier finde ich ein sehr weites Feld, welches zu bearbeiten wäre, es haben es auch schon viele vor mir gethan, und das Publikum, dem daran gelegen, genugsam belehret; es ist aber auch nicht zu leugnen, daß, nebst dem vielen Guten, dieselben viel unnöthig, weitläuftig, ja zum Theil abergläubig und abgeschmacktes Zeug mit untergemischt haben, welches die Liebhaber vielmals abschrecket und irre macht. Man lese nur Schwimern und Holycken, so wird man von dem, was ich gesagt, überzeugt werden. Ich könnte also mit dieser meiner Arbeit zurück bleiben, wenn ich nicht meinen Gartenfreunden einen kurzen, doch gründlichen, und von allen abgeschmackten und abergläubischen Dingen gereinigten, Unterricht zu geben versprochen: ich thue solches, nachdem ich vorher, der Ordnung gemäß, meine Eintheilung folgendermassen gemacht.

I. Kernobst.
II. Steinobst.
III. Sträucher und Lustgebüsche.

Von jedem werde an seinem Orte handeln, vorhero aber zur Vorbereitung eines Baumgartens nöthige Arbeiten anzeigen, und davon Nachricht geben.

Von Anlegung eines Baumgartens.

Will man einen Baumgarten anlegen, so muß man vorhero den Grund und Boden wohl untersuchen, ob er auch tüchtig dazu ist. Bäume wachsen in allem Erdreiche, doch immer eine Sorte lieber in diesem als in jenem; wenn nur der Grund nicht felsigt, thonigt oder festerleem ist: zu dem Ende muß man den Grund untersuchen; wäre nun eine Elle oben gute Erde und unten eine von obigen, so würde man schlechten Nutzen zu hoffen haben. Glücklich ist derjenige, der einen durchgängig guten Boden findet, und dem verspreche ich auch guten Erfolg, zumal, wenn er sich die Kosten nicht gereuen läßt und solchen je tiefer, je besser, eine und eine halbe Elle tief rajolen lässet; man kann es nur sicher glauben, daß die Kosten wieder herauskommen: denn erstlich, kann man zwischen diesen Bäumen die allerschönsten Küchenfrüchte drey Jahr ohne Düngung erbauen, und da das Land zu diesen Früchten alle Jahr muß gegraben werden, so ist es den gesetzten Bäumen eine grosse Hülfe: wer aber diese Küchengewächse nicht brauchen und in das Geld setzen kann, der säe spanischen Klee darein, welcher sich reichlich bezahlen wird; hier aber muß

man

man die Behutsamkeit gebrauchen, daß man um die gesetzten jungen Bäume keinen Klee aufkommen lässet, sondern drey Fuß breit rund herum vom Grase und Unkraute reine hält: denn dadurch wird verhindert, daß die Unkräuter nicht allein das Land nicht aussaugen, sondern es kann die Feuchtigkeit vom Regen und Schnee eher eindringen, und den Bäumen zu ihrem Wachsthum sehr beförderlich seyn. Ist nun der Boden rajolt, so muß er eben gemacht werden; alsdenn macht man seine Eintheilung, nemlich man überschlägt die Breite und länge mit einem richtigen Maaßstabe, und nach diesem macht man seine Eintheilung, so daß jeder Baum, Aepfel und Birnen dreyßig, vier und zwanzig, achtzehn, weniger aber nicht, als sechzehn Fuß von einander kommt. Zu dem Ende man kleine Pfälchen da einschläget, und den Ort sowol oben, als unten, damit bezeichnet; ist dieses geschehen, so stecket man eine Schnur von einem bis zum andern Pfälchen ein, und ziehet mit einer Gartenhacke eine Grube, längst der Schnur, in das Erdreich ein; ist man nun damit fertig, so theilet man auch die Querseite nach obigem Maaße ein, und bezeichnet solche mit kleinen Pfälchen. Wenn man so weit ist, so ziehet man die Schnur auch von diesen Querpfählen von einem zum andern, und ziehet gleichfalls mit der Hacke an der Schnur eine Furche herunter, da wo nun die längen- nnd Querfurchen sich durchschneiden, da stecket man einen Pfahl hin, und dabey wird das Loch gemacht, worein man die Bäume setzet. Wird nun hierbey ordentlich verfahren und der

Pfahl nicht verruckt, so werden die Bäume ins Gevierdte einer so weit von einander stehen, als der andere, und man wird die Reihen allemal gleichlaufend sehen, man trete hin, wo man will. An die Pfähle werden solche, doch ganz locker, angebunden, daß sie der Wind nicht hin und wieder rütteln könne, und die zarten Wurzeln loßreissen möge. Es stehet nun einem Liebhaber frey, zwischen diese Aepfel- und Birnbaumreihen allemal eine Reihe Pflaumenbäume oder eine gute tragbare Sorte saure Kirschen zu setzen; man kann, wenn die Aepfel- und Birnbäume groß werden und sich ausbreiten, jene allezeit wieder aushauen, oder sie werden von sich selbst ausgehen und verdorren, inzwischen hat man doch viel Jahre Nutzung davon. Wer nun die Kosten des Rajolens nicht daran wenden will, der muß Löcher zwey Ellen, und noch besser drey Ellen breit, und eine und eine halbe Elle tief machen lassen, die oberste Erde, den Rasen, stürze man wieder hinein, welcher, wenn solcher verfaulet, denen Bäumen eine gute Düngung giebt; man versorget solche gleichfalls mit Pfählen, und wo es viel Dornen giebt, als bey uns, umbindet man sie mit denselben. Dieses hat zweyerley Nutzen; erstlich halten sie die Hasen ab; und dann zweytens können die Diebe die Pfähle und erst gesetzten Bäume nicht so leicht und geschwind ausziehen, indem es ihnen erst Mühe macht. In Alleen und Angern, wo die Bäume frey stehen, sind solche sehr nützlich, weil daselbst Vieh hingehen kann, welches sich öfters daran reibet und die jungen gesetzten Bäume loß

wackelt, daß die Luft dazwischen hinein dringen kann, wovon solche vertrocknen und verdorren müssen. Nächst diesem verstehet es sich ohnedem schon, daß ein solcher angelegter Baumgarten, entweder mit einer Mauer, Wand, oder lebendigen Hecke muß umgeben seyn; zu Anlegung der letzteren sind Weißdorn, Hartriegel, Kreutzdorn, wilde Rosen, wilde und zahme Pflaumen gut; Berbisberen und Akacien geben auch vortrefliche, und wegen ihrer vielen Stacheln, wehrhafte Hecken, sind aber etwas kostbar anzuschaffen, ob sie gleich mit leichter Mühe aus dem Samen gezogen werden können, denn ihr Wachsthum ist schnell und ich werde unten ein mehreres davon gedenken. In meinem ersten Theile S. 74. 80. habe ich gewiesen, wie man zweyerley lebendige Hecken, sowol in einem feuchten, als trockenen Boden, mit Nutzen anlegen solle, wohin ich meine Leser verweisen will.

Vom Versetzen derer Bäume.

Hieran ist schon viel gelegen, denn es ist keine Kunst einen Baum in die Erde ohne Verstand zu stecken, ob er aber anwachsen und Früchte tragen werde, ist ein anderes. Will man im Baumpflanzen glücklich seyn, so erwähle man sich zuförderst tüchtige Stämme, die man entweder kauft, oder selbst in seiner Baumschule hat; ich sage tüchtige, keine Spießruthen, sondern deren Schäfte eines Harken- oder Rechenstieles stark und drey Ellen hoch seyn müssen, denn längere Schäfte, von vier Ellen hoch, rathe ich gar nicht an;

an; die Ursach werde ich unten zeigen. Diese nun ausgesuchte Bäume hebe man, wo möglich, mit genugsamen Wurzeln aus, beschneide ihnen oben ihre Krone, oder Aeste, fein kurz, und eben so auch die zerquetschten Wurzeln, so sind sie sodann fertig zum Versetzen. Die Löcher dazu werden, wie ich oben gedacht, schon gemacht, die Pfähle auch darein nach der Ordnung geschlagen seyn, denn dieses muß alles vorhero fertig seyn; man nehme also seinen Baum, passe ihn an den geschlagenen Pfahl wohl an, sehe aber zu, daß er nicht zu tief in die Erde komme, denn dieses ist den jungen gesetzten Bäumen schädlich; ein oder zwey Zoll tiefer, als er gestanden, will nichts sagen, nur nicht mehr: man hält also den zu setzenden Baum mit den Händen, und läßt klare Erde auf die Wurzeln schütten, keinesweges grobe, scholichte oder Rasenstücken, denn darunter würden die Wurzeln der Bäume hohl zu liegen kommen, welches bey deren Anwurzeln grosse Hindernisse machen würde; die klare Erde aber wird sich fein feste an dieselben ansetzen, zu dem Ende man einen solchen Baum etlichemal in die Höhe ziehen und rütteln muß; dieses macht, daß die Wurzeln derselben in eine gute Lage kommen, es geschiehet aber nicht aus einem Aberglauben, wie etwa der mondsüchtige und voller Aberglauben steckende George Holyck in seinem Gartenbuche haben will, und solches Character Impressionis nennet: Nein, die wahre Ursach ist die obige. Man breitet auch wol die Wurzeln derselben mit den Händen ordentlich aus, zumal die kleinen Harwurzeln, welche

man

man sorgfältig schonen und nicht abschneiden muß, wie einige fäschlich vorgeben. Denn diese sind nicht umsonst da: sie werden auch Thauwurzeln genennt, weil sie in der Oberfläche des Erdbodens liegen, und den Thau und Regen eher empfangen, als die Hauptwurzeln. Hat man nun des Baumes Wurzeln in eine gute lage gebracht, so wirft man die übrige Erde vollends daran, macht es dem Erdboden gleich und trit mit den Füssen fein rund um den Baum an, und lässet eine kleine Vertiefung um denselben, damit bey Regenwetter das Wasser nicht ablaufe, sondern zur Wurzel dringen kann. Man bindet alsdenn den Baum mit einer Weide gelinde, und nicht zu fest an, und zwar nur oben einmal, es wäre denn, daß der Baum krumm wäre, und man ihn dahero zwingen müßte, denn ich habe bemerket, daß, wenn ein Baum zweymal angebunden ist, und das oberste Band von dem Winde loß gerissen wird, das unterste aber noch fest hält, der Wind solche Bäume über diesem Bande, gar leicht abbreche; da hingegen, wenn der Baum nur einmal gebunden ist, er sich zwar biegen, aber doch nicht abbrechen wird. Die Zeit die Bäume zu setzen ist der Oktober, November und den ganzen Winter durch, bis zum April; man kehre sich an die Zeichen des Himmels nicht, noch an andere nichts bedeutende Dinge: als wenn man sagt, man müsse die Mittagsseite zeichnen, damit der Baum eben wieder gegen Mittag gesetzet werde; man verrichte es nur geschickt, nach gegebener Vorschrift, so wird, wenn anders Grund und Boden

gut

gut ist, die Mühe belohnet werden. Wenn man im Herbste Bäume setzt, und der Erdboden sehr trocken ist, so thut man wohl, daß man solche angiesse, damit die Erde sich an die Wurzeln fein ansetze; auch ist es den gesetzten Bäumen sehr nützlich, ja gar nöthig, daß solche im Junius stark gegossen werden, denn um solche Zeit fehlet meistentheils der Regen; es ist um so viel mehr nöthig, da diese Bäume junge Würzelchen geschlagen haben, welche, in Ermangelung der ihnen nöthigen Feuchtigkeit, gar leicht vertrocknen, da denn der Baum verdorren muß: damit das Wasser aber nicht ablaufe, so habe ich oben angerathen, eine Vertiefung um den Baum zu machen, welche dazu sehr nützlich ist. Ferner kann ich nicht unerinnert lassen, daß man sich in Acht nehmen soll, wenn Bäume ausser der Erde sind, daß solche vor dem Froste sorgfältig verwahret werden, denn nichts schadet den Wurzeln der Bäume, ausser der Erde, mehr, als der Frost, weil die kleinen Harwurzeln sogleich davon verderben. Nächst diesem ist es auch eine nöthige Sache, wenn man Bäume von weiten Orten her erhält, daß man solche sogleich vier und zwanzig Stunden in das Wasser setze, damit die kleinen Wurzeln wieder aufschwellen und Saft anziehen; sollten aber die Bäume zu sehr verschmachtet seyn, welches man an der etwas runzlichten Schale des Holzes sehen kann; so ist kein anderer Rath, als man grabe sie ganz und gar mit der Wurzel in die Erde, begiesse solche Erde stark und lasse sie alsdenn vier bis fünf Wochen liegen, so werden sie sich wieder erholen

und

und Saft anziehen, wenn sie anders nicht gar zu sehr vertrocknet gewesen. Die Weite der hochstämmigen Bäume von einander ist oben schon gemeldet; die Weite der Zwergbäume ist zwölf Fuß, der Birnen- und Aepfelbäume aber sechzehn Fuß. Da die Birnen nicht so stark in das Holz als die Aepfel wachsen, so thut man wohl, wenn man jede Art besonders pflanzet, denn es giebt sonst Licken in den Spalieren, welches doch nicht seyn muß.

Vom Beschneiden der Bäume.

Das Beschneiden der Bäume geschiehet mehrentheils bey Zwergobst, doch ist das hochstämmige nicht davon ausgenommen. Was das erste anlanget, so ist es sehr schwer solches aus Büchern zu erlernen, wenn man nicht schon etwas darinn geübet ist; ich werde also meine Liebhaber, und wenn ich noch so viel Worte machen wolte, nicht klug machen, und rathe also selbigen an, einem verständigen Gärtner solches thun zu lassen; ich sage mit Fleiß einem solchen, von dem man überzeuget ist, daß er es verstehe, denn es heisset alles geschnitten: will man solches lernen, so muß man dabey seyn und Hand mit anlegen. Ein Cavalier, dem ich in meinen jungen Jahren dienete, hatte besondere Lust dazu; er war, wenn ich Bäume schnitt allemal zugegen, er legte mit seinem Messer Hand an, er fragte, und ich gab ihm Antwort: hierdurch ward er geschickt einem unerfahrnen Gärtner Lehre zu geben. Ist der Gärtner nicht neidisch,

und

und man fragt ihn warum dieses und jenes so seyn müsse, so wird er Bericht davon geben, welches man merken muß. Zuförderst muß man das Holz an einem solchen Baume kennen lernen, ob es ein Holz- Frucht- falscher oder schwacher Ast ist; denn man muß wissen, was aus jedem zu machen ist. Ein Holzast muß dem Baume die Figur geben, es sey nun ein Spalier- Buket- oder Pyramidenbaum. Ein Fruchtast ist derjenige, der dieses Jahr Früchte bringet, und der wegen seiner grossen Knospen am allerkenntlichsten ist; dieser ist zu schonen, wenn man anders Früchte haben will. Ein falscher Ast ist derjenige, der ausser der Ordnung stehet, und welcher nothwendig abgeschnitten werden muß. Ein schwacher Ast aber erfordert mehr Kenntniß, nemlich es ist derjenige schwache Trieb, der voriges Jahr gewachsen, und dieser ist es, den man beym Beschneiden schonen muß, weil solcher künftiges Jahr Fruchtaugen bringet; kennet man solche nun nicht, so wird man niemalen glücklich im Baumschneiden seyn. Hat nun ein solcher Wißbegieriger einige Anfangsgründe gefasset, so ist es ihm gar leicht und begreiflich, wenn er sich in einigen Büchern, so hiervon handeln und mit Kupfern erläutert sind, als des Dahorn, von Osten, und anderen mehr, sich umsiehet. Genug, das Beschneiden der Zwergbäume, es mögen nun Spalier- Buket- oder Pyramidenbäume seyn, will mit Vorsicht behandelt seyn. Noch muß ich hierbey erinnern; es giebt Zwergbaumsorten, sowol von Aepfeln, als Birnen, die sehr in das Holz wachsen, diese müssen ganz anders

be-

behandelt werden, als diejenige so zärtlich sind und schwache Triebe machen: jene müssen länger, diese aber kürzer geschnitten werden; jene später, diese letztere früher. Denn da die ersten frischer wachsen und ein schwammigt locker Holz treiben, folglich viel Saft an sich ziehen, so muß man später mit dem Schnitte kommen, damit sich der viele Saft verringere, und schwächere Aeste, die zum Frucht tragen geschickt sind, hervor bringe; bey letzteren aber ist das Gegentheil, es muß also ein gesunder Verstand und vernünftige Ueberlegung hierbey das beste thun. Wer nun dieses alles nicht recht verstehet und den Uebelstand in seinem Garten nicht achtet, der lasse lieber seine Zwergbäume unbeschnitten stehen; er wird mehr Früchte davon zu hoffen haben, als wenn er solche unverständig beschneidet: dieses aber ist gewiß, daß solche unbeschnittene Bäume nicht so lange leben. Das Beschneiden bey hochstämmigen Bäumen braucht nicht so viel Kunst, jedoch erfordert es eine kleine Wissenschaft. Ein hochstämmiger Baum wird in einer Baumschule erzeuget, er wird darin gepfropft oder okulirt, er wächst unordentlich, man will ihn doch gern bald in die Höhe bringen, man fängt deswegen an, ihn ganz jung seiner zarten Aeste zu berauben, und ihn als eine Spisruthe bis in den Gipfel auszupußen; allein, dieses ist nicht der rechte Weg, anstatt daß es ansehnliche Bäume werden sollten, erlanget man nichts als Krüppel: ich rathe also an, kein Messer an einen solchen jungen Baum zu bringen, bis er zwey Jahr gestanden hat, alsdenn nehme man die untersten

Aeste zum Theil ab, doch nicht alle. Man denke ja nicht, daß man denen Bäumen eine Güte thun wolle, wenn man sie bis an den Gipfel ausschneidet; nein, man nehme nur jedes Jahr etliche der untersten Aeste ab, und fahre so fort, bis sie ihre Höhe, welches drey Ellen sind, erreichet haben; sodann kann man den Gipfel oben abstutzen, damit der Baum eine Krone bekomme, und nicht einen noch höheren Schaft mache. Ich bin mit denenjenigen nicht zufrieden, die ihre Bäume vier bis fünf Ellen hoch ziehen, und denken, was sie damit ausgerichtet haben; sie bedenken aber nicht, was vor schädlichen Zufällen ein solcher hoch gezogener Baum unterworfen sey. Ich will nur von den Pfählen, die nothwendig daran kommen müssen, etwas erwehnen, diese müssen sechs Ellen lang seyn; wie kostbar sind nun solche, und helfen doch nichts, wenn man bedenket, daß der Wind solche mehr als einen kürzern, hin und wieder wackeln kann, wodurch der Baum los gerissen und wol gar abgebrochen wird: anderer Ungemächlichkeiten zu geschweigen. Was nun das Beschneiden bey grössern Obstbäumen und deren Ausputzung anlanget, so ist solches nun eben keine grosse Kunst, wenn man nur bedenket, daß denen Bäumen das dürre Holz nichts nutze; die Wasserreiser überflüßig sind, folglich abgeschnitten werden müssen, und daß man das inwendige viele Holz, welches doch kein, oder wenn es geschiehet, nur schlecht und unreif Obst trägt, abhaue. Man muß auch Maase hierin brauchen, daß man einen Baum seiner Aeste nicht zu sehr auf einmal beraube; es

irren

irren daher diejenigen sehr, die, wenn ein Baum nicht tragen will, sagen; man muß ihn recht ausputzen und Holz benehmen, und bedenken nicht, daß sie es damit nur schlimmer machen: sie sagen, ich habe meine Bäume ausgeputzt und wollen doch nicht tragen. Wann sie wüßten, daß die Unfruchtbarkeit derer Bäume ganz andere Ursachen habe, so würden sie solches nicht thun. Von den Ursachen der Unfruchtbarkeit derer Zwerg- und hochstämmigen Bäume, sehe man den ersten Theil meiner vermischten Schriften S. 32. und 150. Noch muß ich erinnern, daß wenn man einen starken Ast abgeschnitten hat, man solchen mit Leem überdecken müsse, oder, wie es die Bauern machen, sie nageln ein Bret darüber, oder schlagen einen Rasen darauf, damit der Regen nicht eindringe, auch die Sonne ihn nicht austrocknen könne: Es müssen auch solche Aeste fein dicht am Stamme weg gehauen werden, und nicht eine halbe oder Viertel Elle lange Stümpfe daran bleiben; denn dieses würde nicht allein einen Uebelstand machen, sondern es würde auch verursachen, daß sie nicht überlaufen und verheilen können. Die kleinen Aeste überstreichet man mit Baumwachs. Noch ist zu gedenken, daß kein Ast, so kreuzweis übereinander lieget, an einem Baum muß geduldet werden, sondern einer davon muß weg.

Von Krankheiten, Mängeln und Schaden derer Bäume.

Man hat denen Bäumen verschiedene Krankheiten, so bey den Menschen gemein sind, als gelbe Sucht, Brand, Krebs und Wassersucht zugeeignet, welches aber in blossen Namen und in der blossen Einbildung bestehet und dieserwegen hat man auch Mittel davor angegeben, so bey den Menschen gebräuchlich sind, als das Aderlassen, Purgieren, Schröpfen, und ich weiß nicht was mehr, nur die Klistire haben sie vergessen. Alles dieses sind Hirngespinster, woran man sich nicht kehren darf; daß aber die Bäume nicht ohne Schaden sind, kann man gar nicht leugnen, welche zum Theil von übler Witterung, als Frost und Hitze, auch Würmern, harten Schlägen, Stössen und Quetschungen entstehen können. Wenn ein Baum, der in vollem Safte stehet, hart gestossen wird, so entstehet von dem ausgetretenen Safte alda ein schwarzer Fleck, und daraus macht man den Brand; dieser Fleck will gern wieder verheilen oder wird wol gar grösser, dann heissets, es ist der Krebs. Die Würmer können auch grossen Schaden anrichten, indem sie zwischen der Rinde und in das Holz sich einfressen, welches man vielmals nicht gewahr wird. Findet man nun einen schadhaften Ort an einem Baume, so ist der beste Rath, man schneide das schadhafte und dürre Holz insgesammt bis auf das grüne, frische und gesunde

her-

heraus; überschlaget es mit dem gewöhnlichen Baumleeme, den man von Leem, Kuhmist und Kälberharen macht, worüber man hernach einen alten Lumpen schläget: so wird die Wunde wieder überlaufen und zuwachsen, und dieses ist die beste Kur bey Baumschäden, vornemlich bey jungen; bey alten Bäumen ist es nicht zu verwundern, daß sie schadhaft werden, daß ein Ast nach dem andern abstirbet, und hier hilft weder Kraut noch Pflaster; bey jungen Bäumen ist zum Theil das so genannte Schröpfen mit Nutzen zu gebrauchen; man sehe hiervon meinen ersten Theil S. 153.

Von Vermehrung aller Bäume und niedrigen Holzgeschlechter.

Die Vermehrung aller Baumgeschlechter geschiehet wol ursprünglich durch den Samen, nach dem göttlichen Ausspruche, 1 B. Mos. Kap. 1, v. 11. 12. daß jeder seinen Samen habe, wodurch es sich vermehren und fortpflanzen solle; die Menschen aber haben es dabey nicht bewenden lassen, sondern, vermuthlich durch Gottes Zulassung, allerley Erfindungen zu deren Vermehrung und Verbesserung erdacht, es ist aber auch gewiß, daß manche nur zur Neugier dienen, und um zu zeigen, wie weit man es in der Natur mit den Pflanzen bringen könne. Meinen Gartenliebhabern werde ich wol keinen grossen Gefallen thun, wenn ich von allen diesen Arten der Vermehrung, ihnen einen weitläuftigen Unterricht geben wollte:

Weil ich aber glaube, daß doch mancher begierig seyn möchte, zu wissen worinn sie bestehen; so will ich überhaupt alle nennen, die brauchbarsten aber kürzlich beschreiben und erklären: sie bestehen demnach in folgenden.

1. Durch das Pfropfen im Spalt.
2. Durch das Pfropfen in die Rinde.
3. Durch das Okuliren.
4. Durch das Ablaktiren.
5. Durch das Inkorporiren.
6. Durch den Triangel.
7. Durch das Kopuliren.
8. Durch den Samen.
9. Durch das Einlegen.
10. Durch Zweige und Abschnitte.
11. Durch die Nebenbrut, oder Ausläufer.
12. Durch die Spaltköpfe, oder Angehenke.
13. Durch das Anröhren, oder Anpfeifen.
14. Durch das Behäufeln.

Und noch andere mehr, die zum Theil mißlich, zum Theil langweilig und eben nicht brauchbar sind; als durch die Blumen, durch die Asche, durch die Blätter, durch und vermittelst einer Mumie, durch die Zweige vermittelst eines Glases im Wasser, durch Zerhackung, durch Zertheilung, durch Zerreissung der Wurzel, durch die Nebenbrut, durch die Wurzeln. Diese drey letztern sind bey Blumengewächsen zuverläßig und brauchbar, die andern sind, wie ich schon gedacht, sehr mißlich; ich werde aber nur von oben benannten die brauchbarsten beschreiben und den Anfang machen

Von

Von dem Pfropfen im Spalt.

Das Pfropfen im Spalt wird auch an manchen Orten Pelzen, Impfen, Enken und Bohten genannt; es ist eigentlich keine Vermehrung derer Bäume überhaupt, sondern eine Vermehrung derer Sorten: wäre dieses nicht, so wäre der allererste Borstorfer-Apfel und Stettiner längst verdorben und vergessen, und so auch andere viele alte und gute Sorten. Es ist daher dieses nicht allein eine alte, sondern auch eine nützliche Erfindung. Ich gerathe hierdurch auf einen Einfall, ob nicht das Einlegen der Zweige in die Erde unsern Vorfahren Anleitung gegeben hat, die Gewächse zu vermehren; denn sie werden wol gesehen haben, daß, da ein Zweig von einem Baume ohngefehr die Erde berühret, solcher Wurzel geschlagen habe. Sollten sie also der Natur nicht nachgeahmet, und solche mit Fleiß eingeleget haben? Sie werden aber auch gesehen haben, daß sich nicht alle Gewächse dadurch vermehren wollen, dahero sie freylich auf andere Erfindungen gesonnen haben, und vielleicht hat ihnen die Natur ferner hierzu Anleitung gegeben. **Plinius** in der Naturgeschichte erzehlet es, daß ein Bauersmann sich eine Hütte bauen wollen, und da wäre es geschehen, daß ohngefehr ein grüner Zweig in einem andern gestossen worden, welcher hernach fort gewachsen: dieses hätte Anleitung zum Pfropfen gegeben. Gewiß ist es, daß das Pfropfen die allerälteste Gewohnheit ist; schon **Virgil** im zweyten Buche von der Landwirthschaft, und **Ovid** im zweyten Buche

haben davon gedacht, es ist aber auch zu vermuthen, daß nach der Zeit solches immer mehr und mehr verbessert worden. Es ist also die allererste und auch nebst dem Okuliren die gemeinste und beste Art, ich werde also meinen Liebhabern kurz, doch gründlich, Nachricht davon geben. Zwar wünschte ich, daß sie gegenwärtig wären, wenn ich in dieser Arbeit begriffen wäre; hier könnte ich ihnen, wenn sie selbst Hand anlegen würden, alles was dazu gehöret, zeigen, daß sie es gar bald lernen könnten, mit der Feder aber solches zu beschreiben, wird nicht hinlänglich seyn. Ich rathe also denenselben an, bey einer solchen Arbeit gegenwärtig zu seyn, damit sie Augenzeugen sind: die nöthigen Vortheile will ich kürzlich zeigen. Das Pfropfen geschiehet in der Mitte des Merz und Anfangs des Aprils, die Reiser müssen aber im Februar gebrochen seyn. Man erwähle fein glatte, saftige Stämme, die nicht zu schwach, sondern die Stärke eines spanischen Rohres haben; man schneide sie mit der Pfropfsäge, an dem Orte, wo sie am allerglattesten sind, ab: man schneidet mit einem scharfen Messer das von der Säge rauh gemachte fein glatt ab; man spaltet den Stamm und setzt das zugeschnittene Reis in den gemachten Spalt ein; überstreicht es entweder mit Baumwachs, oder, welches ich noch vor besser halte, einem so genannten Pfropfleim, und umwindet es mit einer Weide oder Bast. Dieses ist es alles, was ich sagen kann, und ob man gleich durch Kupferstiche solches deutlich machen will, so wird man doch nicht klug, wenn man solches nicht siehet

und

und Hand anleget. Ich will nun noch einige Vortheile kürzlich anzeigen.

1. Man mache den Spalt in dem Stamm an der glatten Seite, und ja nicht tiefer, als das zugeschnittene Pfropfreis nöthig hat.

2. Man schneide das Reis fein keilförmig zu, so daß es nicht etwa unten dicker sey, wie oben.

3. Man schneide es oben an dem Auge, welches auf dem Stamm zu sitzen kommt, nicht bis auf den Kern ein.

4. Man mache den Angel nicht zu lang und sehe zu, daß bey Einschiebung des Reises Saft auf Saft treffe; dahero, wenn man starke Stämme gepfropfet, die eine dickere Rinde, als das Pfropfreis haben, man das Reis nicht der äussersten Rinde gleich setzen, sondern einziehen und nach dem innersten Saftgange richten muß.

5. Man muß ein scharf Messer haben, damit die zugeschnittene Pfropfreiser fein glatt und nicht fasricht werden.

6. Man muß bey Einschiebung des Reises Achtung geben, daß sich die Rinde an demselben nicht loß blättere.

7. Hat man starke Stämme zu pfropfen, so muß man auch starke Pfropfreiser erwählen; ja man muß wol gar ein klein hölzern Keilchen in den Spalt des Stammes schlagen, welches die starke Pressung desselben verhindert, denn sonst würde das Pfropfreis Schaden leiden.

8. Pfropft man grosse und starke Stämme, so werden solche häufig ausschlagen; nun macht man diese Ausschößlinge fleißig weg, und meinet, dem

eingesetzten Pfropfreis dadurch einen Vortheil zu stiften, aber man thut ganz unrecht: denn, wenn man bedenket, daß der überflüßige Saft ein solches kleines Reischen nicht fassen kann, und gleichwol im Ueberfluß von der Wurzel aufsteiget und immer anschlägt; so muß man einige solche Ausschößlinge, die nicht zu nahe an dem Pfropfreise stehen, wachsen lassen, damit der Saft einen Zug habe, und der Stamm nicht, samt dem eingesetzten Reise, ersticken möge.

9. Man lege eine Schale auf den obersten Spalt, damit sich das Pfropfwachs oder Leimen nicht in den Spalt mische, und den aufsteigenden Saft verhindere.

10. Man binde es nicht allzufest zusammen, denn jeder Stamm verengert sich so viel, als es dem eingesetzten Reise nöthig ist.

11. Findet man einen Stamm, der inwendig nicht durchgängig weiß, sondern braun aussiehet, den pfropfe man nur nicht, denn es ist alles verlohren.

12. Man untersuche im May fleißig die aufgesetzten Reiser, theils die ausschlagende junge Aussprößlinge ob sie zunehmen, vornemlich aber die zu der Zeit auslaufenden jungen Ringelraupen, die sehr zart sind, und sich an die jungen Knospen ansetzen und solche abfressen, so daß man es nicht gewahr wird, abzunehmen. Man wundert sich daher oft, daß das Reis grün bleibet und doch nicht ausschlagen will; es ist also nöthig alle Tage darnach zu sehen: es gehören dazu helle Augen; ich muß die Brille dazu brauchen. Es ist diese

Auf-

Aufsicht auch bey den jungen gesetzten Bäumen wohl zu beobachten.

Ich sollte nun auch wol die Zubereitung eines Baumwachses hersetzen, welches mir gar leicht wäre; es sind die Gartenbücher von solchen voll, die zum Theil kostbar, und doch unnöthig sind. Ich rathe einem Liebhaber an, lieber es in einer Apotheke, wo man solches schon bereitet findet, zu kaufen, denn es ist nicht theuer. Was den so genannten Pfropfleimen anlanget, den kann ein jeder ohne Kosten selbst machen, wenn er zwey Theil guten Leimen, ein Theil frischen Kuhfladen und ein Theil Gerstenspreu, noch besser aber Kälberhare, und in Ermangelung deren fein klar zerhacktes Heu, nimmt; solches zusammen vermischet und zum Gebrauch aufhebet. Ich halte dieses vor besser, als das Baumwachs, weil das eingesetzte Reiß und der Stamm darunter kühle stehen; die Hare oder das Heu machen, daß der Leimen zusammen hält, nicht abfällt, noch aufspringt: man umwindet ihn deswegen mit etwas Bast, oder einer Weide. Von ungewöhnlichen Pfropfen sehe man meinen zweyten Theil S. 196, und hier habe ich auch S. 200 **Hagedorns** zwey neue Arten der Vermehrung und Verbesserung der Baumzucht angemerket. Die erste nennet er das Dupliren, da er Ausgangs oder zu Anfang des Merz lange Pfropfreiser abbricht, solche sogleich nahe an die zu pfropfende Stämme in die Erde stecket, und hernach, wenn er pfropfen will und der Stamm eingespaltet ist, das daben steckende Pfropfreis, wie gewöhnlich, einschneidet und in den

Spalt

Spalt füget. Ich muß gestehen, daß die von mir gemachte Versuche wohl gelungen, und es scheinet der Natur sehr gemäß: denn, da das Pfropfreis neben dem Stamm in der feuchten Erde stecket, so ziehet es auch Saft an sich; es gewinnet also ein solches Reis doppelten Saft, nemlich aus der Erde und dem Stamme. Im Herbst oder künftigen Frühjahre wird selbiges an dem Stamm abgeschnitten; er nennet solches Dupliren, und ich rathe dieses Verfahren jedem Pfropfmeister an. Die zweyte Erfindung nennet er Collatriren und dienet dazu, wenn an einem Baume eine Lücke ist, und man gern solche zu haben will: er macht es also. Er macht an dem kahlen Orte des Stammes, wo er die Lücke ausgefüllet haben will, zwischen die Rinde einen Einschnitt in Gestalt eines lateinischen T, wie beym Okuliren; schneidet ein Reis, wie beym Pfropfen, in der Rinde, nur auf einer Seite zu, schiebet es da hinein und verwahret es mit Baumwachse: man wird leicht einsehen, daß dieses zu einer Zeit geschehen müsse, wenn der Saft in den Bäumen ist und die Rinde sich löset, auch müssen die Reiser vorhero, wie gewöhnlich, gebrochen und gut verwahret seyn. Ich habe solches nachgemacht und gefunden, daß es glücklich angehet, ich muß aber auch sagen, daß diese Reiser mir die Lücken nicht bedecken wollen, denn sie wuchsen kümmerlich, haben auch wol ein paar Früchte getragen, den Zweck aber, wozu sie da seyn sollten, nicht erreichet. Wer ein Liebhaber von solchen Künsteleyen ist, der wird in Küßners lebendigen Baumbaukunst, so 1716.

zu

zu Hof im Vogtlande heraus gekommen ist, sehr vieles zu seinem Vergnügen finden; ich muß gestehen, daß alles, was der Erfinder in seinem Buche angegeben, und in sehr deutlichen Kupfern vorgestellet hat, sich gar wohl ausrichten lasse, auch mit der Natur übereinstimme; daß es aber auch nur Künsteleyen sind, die in die Länge nicht dauern, auch nicht zur allgemeinen Vermehrung derer Baumarten dienen, ist gewiß. Ich habe in meinem ersten Theile der gemeinnützigen Abhandlungen S. 108. bis 114. einen gemachten Versuch davon mitgetheilet, ich that solches 1756. da ich einen Stamm, nach Küßners Angabe, zur Säule pfropfte; wie gut es gelung, und wie ich damit verfahren, siehet man alda: genug diese Säule stehet noch jetzo, da ich dieses 1774. schreibe in vollem Stande und Wachsthum da, und hat schon von 1760. bis hieher Früchte getragen. Ehe ich diesen Bericht vom Pfropfen beendige, muß ich noch einen Vortheil bey den gepfropften jungen Stämmen in der Baumschule anmerken, es ist dieser: im Merz fallen vielmals trockene Nachtfröste ein; der Frost trocknet, er macht daß der Saft nicht flüßig ist, folglich leiden die zarten eingesetzten Reiser Noth; sie dünsten mehr Feuchtigkeit aus, als sie an sich ziehen können, dahero ist es zu der Zeit eine vortrefliche Sache, wenn man des Vormittags um 9 und des Nachmittags um 3 Uhr solche mit der Gießkanne mit frischem Wasser überspritzt; es wird nicht allein die viele Ausdünstung verhindern, sondern auch Stämme und Reiser fein frisch erhalten. Ich erin-

erinnere mich gar wohl, daß man öfters geklaget hat, das Pfropfen hat dieses Jahr nicht gut gerhan, das trockene Wetter war Schuld daran; man nehme aber nur zu solcher Zeit obiges in Acht. Was man sonst vom Pfropfen im Februar sagt, daß kein Wurm solches Obst steche, ist wahr, aus Ursache, es wird kein solcher anschlagen, folglich auch keine Früchte tragen, die ein Wurm stechen kann. In wärmern Ländern, als bey uns, möchte dieses frühe Pfropfen angehen.

Vom Pfropfen in die Rinde.

Dieses heisset auch sonsten das Kronenpfropfen, weil man meistentheils nur schon erwachsene Bäume so behandelt; zum Beyspiel: man hat einen schon ziemlich erwachsenen Baum, dessen Früchte einem nicht anstehen, oder einen wilden, der schon versäumet worden; diesen schneidet man in einer Krone seine Aeste ab und pfropft in die Rinde. Hier wünschte ich abermals, daß bey dieser Verrichtung meine Gartenliebhaber gegenwärtig seyn möchten, ich würde mir ein wahres Vergnügen machen ihnen alle Handgriffe deutlich zu zeigen; ich muß mich auch hier darauf berufen, was ich oben beym Pfropfen in den Spalt gedacht habe, ich kann also nicht mehr thun, als einige dabey vorfallende nützliche Regeln zu bemerken. Die erste ist, daß diese Arbeit nicht eher kann vorgenommen werden, als wenn der völlige Saft eingetreten ist, welches zu Ende des Aprils geschiehet, damit sich die Rinde von dem Stamme

fein

fein ablöse, zu dem Ende man ein dazu gemachtes kleines Werkzeug hat, so entweder von Elfenbein, Buchsbaum, oder anderm harten Holze, dazu in dieser Form geschnitten wird; mit diesem sticht man zwischen die Rinde und dem Stamm hinein, drückt auswendig mit dem Finger etwas an, damit die Rinde nicht aufplatzt, und schiebet das, nur auf eine Seite zugeschnittene Pfropfreis dazwischen hinein und verwahret es mit Baumwachs oder Pfropfleimen. Man kann auf solchen Ast drey bis vier Zweige setzen, nachdem er stark ist, nur muß man die Vorsicht brauchen, daß man bey solchen Reisern etwas andere Reiser anbinde, weil die Vögel sich pflegen darauf zu setzen, und vielmals selbige abbrechen; theils aber auch, weil die eingesetzten Reiser, wenn sie einschlagen, wachsen und schwer werden, von dem Winde gar öfters abgeworfen und verdorben werden, zu dem Ende man solche an die angebundenen Reiser anheften muß. Es ist dieses bey grossen Bäumen eine gute Erfindung, indem der Stamm nicht gespaltet werden darf, folglich die Pfropfreiser eher überlaufen; bey kleinen aber will es nicht wohl angehen.

Vom Okuliren.

Wird auch Aeugeln, Schildpfropfen und Plastern genennet. Diese Erfindung ist nicht neu, sie ist schon zu Virgils Zeiten, nach dessen zweyten Buche von der Landwirthschaft, bekannt gewesen, nicht aber wie jetzo, denn ich finde, daß man zu der Zeit ein Stück Rinde mit dem Auge

vier

vier Finger lang und breit, von einem guten Zweig und eben ein solch Stück aus dem wilden Stamme abgelöset, und jenes als ein Pflaster, eingepasset hat. Ein alt Buch, Ecole des Jardiniers, lehret solches und sagt, daß es vom April bis im September angehe; in England muß es auch noch gebräuchlich seyn, weil **Mortimer**, in seiner Ackerbauwissenschaft, im zweyten Buche S. 262. davon etwas gedenket. Ich habe solches nachgemacht, aber mühsam und mißlich befunden; besser aber ist das zu unserer Zeit gewöhnliche Okuliren. Hier fällt mir eine Frage ein, die wol eher an mich geschehen ist; nemlich: ob das Pfropfen, oder Okuliren besser sey. Ich habe das letztere dem erstern vorzuziehen Ursach gehabt, denn Pfropfen kann man nicht eher, bis der wilde Stamm eine ziemliche Stärke erlangt hat. Man muß ihn spalten, wodurch derselbe viel leidet; bekommt er nicht, wie vielmals geschiehet, so gehet er verlohren, oder, wenn er ja unten wieder ausschlägt, so wird er unförmlich und untüchtig zu fernern Pfropfen. Da hingegen ein Stämmchen, wenn es nur eines kleinen Fingers dick ist, am allerbesten zum Okuliren ist; es bekomme nun das eingesetzte Auge, oder nicht, so bleibet doch der Stamm gut, und man kann ihn künftiges Jahr zum zweyten, ja wol gar, wenn es wieder mißlingen sollte, zum drittenmal okuliren; ja zuletzt noch pfropfen: zu geschweigen, daß das Pfropfen nur bey einigen, das Okuliren aber bey vielen ein- und ausländischen Gewächsen mit vielem Nutzen kann gebrauchet werden. Ich will

nur

nur einen Beweis davon anführen: Die Pfersichen lassen sich nicht wohl pfropfen; die Ursach ist, daß selbige viel Mark haben, und die Erfahrung lehret, daß alle markichte Baumgeschlechte solches nicht vertragen wollen. Man weiß auch, daß alle Stämme, die fest und nicht saftig sind, als Pomeranzen, Citronen und dergleichen das Pfropfen nicht leiden wollen, wohl aber das Okuliren, und wie vielerley Gewächse müßten wir nicht entbehren, wenn das Okuliren nicht erfunden wäre. Es bleibt also dabey, das Okuliren ist besser als das Pfropfen, und daher ist es eine nützliche Beschäftigung. Nun ist mein Wunsch, wie ich schon gedacht, daß ich im Stande wäre, es einem jeden, der solches lernen will, recht deutlich beyzubringen, ich muß aber, wie schon erinnert, solches auf die Erfahrung ankommen lassen; ich will nur auf die dabey vorkommenden nöthigsten Stücke sehen und kürzlich davon Nachricht ertheilen. Die Zeit solches vorzunehmen ist im Julius und August; es ist aber zu wissen, daß wenn solches im Julius vorgenommen wird, man es das wachsende Auge nennet, weil es in selbigem Jahre noch auswächst, aber auch, da es vielmals nicht reif wird, erfrieret. Man gehet also sicherer, wenn man im August okuliret, welches das schlafende Auge genennet wird, weil es nur anwächset und nicht ausschlägt, sondern bis künftiges Jahr schläft. Hierbey hat man zu beobachten:

1. Ob die Stämme Saft haben, denn ohne völligen Saft solches zu verrichten, wäre vergeblich; es ist aber auch gewiß, daß der Saft

manches Jahr eher, auch in manchem wol später eintrit, nachdem regnigte oder trockne Witterung eintrit, daher man die Stämme erst untersuchen muß.

2. Man muß beym Einschnitt in die Rinde sich in Acht nehmen, daß man mit dem Okulirmesser nur die Rinde trenne, nicht aber in das Holz schneide.

3. Man okulire nicht in der grösten Hitze, oder in Regenwetter, beydes ist nicht gut, und hielte etwa die Hitze zu der Zeit an, so nehme man die Arbeit des Nachmittages nach drey Uhr vor.

4. Man beobachte das abgelösete Schildlein wohl, ob auch der Keim unter dem Auge noch daran sitzt, denn wenn eine kleine Höhlung da wäre, so ist es vergeblich und man kann das abgelösete Schildlein nur sicher weg werfen.

5. Man verfahre mit dem Verbinden behutsam, nicht zu fest und nicht zu locker, beydes thut Schaden; das erstere kann noch eher geschehen.

6. Man muß in drey bis vier Wochen darnach sehen, ob das Auge angewachsen; ein sicheres Merkmal ist, wennn der Stiel davon abgefallen, alsdenn muß man das Band lüften, denn sonst schneidet das Band bey dem Wachsthum ein und verdruckt das Auge.

7. Die jungen Stämmchen die man okuliren will, müssen oben etwas gestutzet werden, damit der aufsteigende Saft etwas zurück und in die eingesetzten Augen trete. Mehr halte ich vor überflüßig davon zu schreiben, und was ferner bey dieser Arbeit zu thun, gehöret hieher nicht, sondern

in die Baumschule, woselbst ich davon ferner Unterricht geben will. Jetzt will ich nur noch etwas von dem künstlichen Okuliren gedenken; zum Beyspiel, wenn man auf wilde Rosenstämme verschiedene Farben von andern Rosen, als gelbe, weisse und dergleichen auf einen Stamm okuliret, wovon ich in meinem ersten Theil S. 223. gehandelt habe, und nicht vor nöthig befunden, weiter etwas davon zu sagen. Es gehet auch bey andern Gewächsen glücklich an. Man kann rothe, weisse, schwarze, fleischfarbene Johannisberen auf einen Stamm bringen, und so auch bey andern Gewächsen; aber, daß man vorgiebt zwey- bis dreyerley Nelken auf einen Stock zu okuliren, ist Wind.

Vom Ablaktiren.

Diese Art der Vermehrung, welche sonst auch Abschleifen, Absaugen heisset, ist nur bey einigen Bäumen, die sich durch das Pfropfen nicht wohl vermehren lassen wollen, eine nützliche Erfindung, da man einen wilden Stamm neben einen guten, den man gern vermehren will, setzet, von diesem guten ein Reis erwählet, und solches in den wilden Stamm einzuverleiben suchet. Die Feder ist hier unvermögend solches deutlich vorzustellen, die Ausübung erfodert, daß man solches in Augenschein nehmen, und die Handgriffe dabey genau beobachten muß. Jetzt will ich nur sagen, daß es besser sey, man setze den wilden Stamm ein Jahr vorher an denjenigen Ort, wo man davon absaugen will; aus der Ursache, weil, wenn dieser

angewurzelt ist und Saft hat, das eingeschlifte Reis auch mehr Nahrung hat, als wenn man den Stamm erst daran setzt und sogleich absaugen will. Nur etwas von dieser Vermehrung Nachricht zu geben, so besteht das Verfahren in folgendem: man ziehet ein dazu schon auserseheues Reis von dem guten Baum ab, und füget es in den gemachten Spalt des wilden Stammes ein, nachdem man es vorher wie ein anderes Pfropfreis eingeschnitten und verbindet es gehörig. Es bleibet also dieses Reis an seiner Mutter Stamm, es empfängt davon seinen Saft und unterstützt das auf den wilden Stamm gesetzte mit doppeltem Nahrungssaft. Ist nun ein solches Reis angewachsen und hat sich mit dem wilden Stamm vereiniget, so schneidet man solches von dem Mutterstamm ab, hebet solchen Baum aus und versetzet ihn, wohin man will.

Von Pfropfreisern.

Ich halte es vor nöthig etwas von Pfropfreisern zu gedenken; ich habe zwar in meinem ersten Theile S. 245. davon eine kurze Abhandlung geliefert, ich habe darin das unnütze, das abergläubische und abgeschmackte berühret, und gezeiget, wie und auf was vor Art man mit solchen umgehen soll, ich will jetzo daher das Nöthige nur in aller Kürze bemerken. Die Pfropfreiser müssen Ausgangs des Februars, oder Anfangs des Merz gebrochen werden, und bis zur Pfropfzeit in die frische Erde gesteckt werden. Es ge
schie

schiehet auch wohl, daß man solche nicht eher abbricht, bis man pfropfen will, und sie gerathen doch; es ist aber doch besser, man bleibe bey dem ersteren, und verwahre sie nur in der Erde, daß sie nicht austrocknen noch verwelken, welches geschiehet, wenn solche zusammen in Bündel gebunden und nicht einzeln eingeschlagen werden; denn die im Bunde in der Mitte liegenden vertrocknen und kommen hernach nicht fort. Ferner man erwähle, solche Sorten die wohltragend sind; denn es ist gewiß, daß manche Arten von Obste gern, und alle Jahr tragen, manche wechseln um und andere tragen gar nicht gern: dis letztere kann man vermeiden, weil wir doch zu unserer Zeit reichlich mit vielen schönen und tragbaren Sorten versehen sind. Es ist gut, wenn man solche Standbäume selbst in seinem Garten hat, wovon man die Reiser brechen kann, da weiß man gewiß, daß es die nemliche Sorte sey; denn man wird vielmals von andern Arten damit hintergangen, theils vorsetzlich, theils aus Irrthum. Dieses letztere kann geschehen, wegen der verschiedenen an diesem und an jenem Orte gewöhnlichen Namen. Der Borstorfer Apfel ist wohl der einzige, der seinen Namen aller Orten behält, da hingegen andere vielmals umgetauft werden, und andere Namen bekommen: z. B. der Balleiner und Stettiner sind unter diesen Namen an vielen Orten bekannt; gleichwol weiß ich, daß in Thüringen an einigen Orten solcher Chronick und der letztere rother Chronick heisset. Wenn ich nun von diesem Orte mir Pfropfreiser von Chronicken bringen lasse, so habe

ich eben die Sorte, die ich schon habe, und Balleiner heisset; und so ist es mit vielen andern Sorten. Daß die Bauren schon längst bekannte und in deren Gärten gemein gewordene französische Obstsorten sowol Aepfel als Birnen umtaufen und mit andern Namen belegen, könnte ich, wenn es nöthig wäre, beweisen. Reichardt führt ein lächerlich Beyspiel dieser wiedertäuferischen Gewohnheit an, da ein Bauer aus seiner Baumschule einen Zaunbirnbaum haben wollte, weil sein Nachbar einen Birnbaum in seinem Zaune stehen hätte, dessen Früchte sehr wohl schmeckten. Der Gärtner gab ihm einen andern, weil er die Einfalt des Bauers gar wohl einsahe. Wird nun nicht dieser Birnbaum, und wenn es auch die Poire blanche gewesen wäre, an diesen Orte den Namen der Zaunbirne erhalten und unter diesem Namen daselbst sich fortgepflanzet haben? Die Pfropfreiser nun, die man abbricht, müssen voriges Jahr gewachsen seyn, sie müssen also nur einen Trieb haben. Man will vorgeben, und unsere Vorfahren haben es geglaubet, daß an einem solchen Pfropfreise etwas altes Holz seyn müsse, wovon man den Angel schneidet; es ist aber nicht nöthig, wiewol auch nicht schädlich. Wir nehmen jetzo vorjährigen Wuchs zum Pfropfreise, der öfters eine halbe, ja gar eine ganze Elle lang ist, und schneiden aus einem solchen wohl 3. 4. bis 5 Pfropfer, jeden 3 auf das längste 4 Augen lang ab, kehren uns nicht an das alte Holz und spüren keinen Schaden, wenn nur das Holz recht reif geworden, dahero manche abergläubische Schriftsteller vorgeben, daß man solche von der Mittagsseite neh-

nehmen sollte: sie haben auch recht, in so fern sie solches nicht aus Aberglauben thun. Ich habe oben gesagt, daß die Pfropfreiser von Kernobst sollten Ausgangs des Februars oder Anfangs des Merz gebrochen werden; das Steinobst aber, als Kirschen, Pflaumen und Apricosen sind hiervon ausgenommen, weil solche eher und in der Mitte des Februars gebrochen, auch eher müssen gepfropfet werden. Ich habe zwar oben schon gedacht, daß ich in meinem ersten Theile von dem Aberglauben, so man beym Brechen der Pfropfreiser in Acht nehmen solle, gehandelt, ich glaube aber, daß ich nichts überflüßiges thun werde, wenn ich die Gartenliebhaber, die etwa Hessens, Schwimmers und Holycks Gartenbücher lesen, warne, sich an ihre abergläubische Vorschriften nicht zu kehren. Man bekommt öftets Pfropfreiser von fernen Orten her, und wenn sie noch so wohl verwahret gewesen, sind sie doch wol welk und ausgetrocknet; diesen kann man am besten helfen, wenn man sie 24 Stunden in Wasser einweichet, hernach über und über in die frische Erde einscharret und liegen lässet bis zur Pfropfzeit: hierdurch werden sie wieder Saft anziehen und zum Pfropfen tüchtig werden. Es ist wol eher gefraget worden; ob man auch im Herbste Pfropfreiser brechen könne? Ich sage ja dazu, nur müssen dieselben im Winter in einem Gewölbe oder Gewächshause in der frischen Erde erhalten werden; wer keine Gelegenheit dazu hat, darf sie nur im Garten über und über in die Erde schlagen. Wer das Brechen derselben versäumet hätte, kann sich Hagedorns Manier im Haushalter S. 130.

bedienen; er hat die Reiser abgeschnitten, da sie schon ausgebrochen gewesen, die ausgebrochenen Augen hat er alle mit einem Messer ausgeschnitten, sie 3 Tage im Schatten liegen lassen, und hernach aufgesetzt: sie haben in 14 Tagen getrieben und sind wohl bekommen. Daß dieses wahr sey, haben mich meine Versuche überzeuget. Noch muß ich erinnern, wenn ich vom Brechen der Pfropfreiser gesagt, solches nicht so zu verstehen, als wenn es ein nothwendig Stück wäre; nein: ich habe nur die gemeine Redensart beybehalten, und behaupte, daß es allemal besser ist, man schneide solche mit dem Messer ab, weil sowol das abgebrochene als stehenbleibende Ende gesplittert wird, und bey dem stehenbleibenden die Verheilung schwer macht.

Von dem Einlegen und Behüffeln.

Das Einlegen oder Absenken und Behüffeln kann auch mit zu den Vermehrungen derer Gewächse gerechnet werden, es wird aber nicht mit allen angehen, man kann es nur bey Sträuchern und buschigten Holzarten gebrauchen. Unter den wilden Bäumen ist es bey den Linden, den Weisbugen, Rüstern, allen Geschlechten der Weiden und Pappeln; unter den zahmen bey Quitten, Paradiesäpfeln, Maulberen, weissen und schwarzen; bey der Orangerie aber bey mehrern in Gebrauch, gehört aber nicht hieher. Das Einlegen nun geschiehet, wenn man einen nahe an der Erde stehenden Zweig in die Erde bieget und mit Erde bedecket,

so

so wird er, wenn er einen Sommer gelegen, Wurzel geschlagen haben, daß man ihn im Herbst herausnehmen und verpflanzen kann. Man braucht hier keinen Einschnitt zu machen, wie bey den Nelken, nur bey einigen ausländischen ist es nöthig. Das Behüffeln geschiehet auch bey manchen, es ist aber am allernöthigsten bey alten abgelebten Quitten und Paradiesstämmen; nemlich, wenn man solche hat und gern junge Reiser davon in die Baumschule haben will, so schneide man solche im Merz kurz an der Erde ab, so werden sie häufig an der Erde ausschlagen. In dem darauf folgenden Herbste oder Frühjahre behüffele man solche mit Erde etwa eines Schuhes hoch, so werden sie den Sommer über Wurzeln schlagen und man kann sie hernach in die Baumschule setzen. Es ist dieses eine gute Manier zu vielen jungen Stämmchen zu gelangen. Was nun ferner das Einlegen und Behüffeln vor Nutzen hat, und wo es gebrauchet werden kann, wird sich bey Beschreibung der buschigten und zum Vergnügen in einem Garten gebaueten Gewächsen zeigen: an denen Orten, wo die Linden rar sind, kann man solche durch das Behüffeln vermehren.

Von der Baumschule.

Eine Baumschule ist ein nützliches und nöthiges Stück in einem Baumgarten, in Betrachtung dessen, weil man immer etwas auszubessern hat, und wenn man die Bäume dazu erkaufen soll, so kostet es immer Geld, zu geschweigen, daß die

an unsern Orten gezogene und das Erdreich gewohnte allemal besser anschlagen, auch, wenn man einige davon übrig hat, man solche verkaufen und in das Geld setzen kann: ich will also eine kleine Anleitung dazu geben. Wer gesonnen ist, eine Baumschule anzulegen, der erwähle sich einen Ort, da er versichert ist, daß der Boden oben wie unten ist, und wenn es möglich wäre, der nur Vormittags, Sonne, Nachmittags aber Schatten hat. Es verstehet sich von selbst, daß der Ort verwahret seyn müsse, denn wo Hasen, Kaninichen und andere Thiere dazu kommen können, wäre die Mühe umsonst. Man spare die Kosten nicht, und rajole das Land, daß es nicht allein von Queken und andern Unkraute rein werde, sondern auch der Erdboden dadurch locker gemacht werde, damit die zarten Würzelchen der jungen Bäume keinen harten Widerstand finden, und ohngehindert durchdringen können. Ist dieses geschehen, so ebene man es, und theile es in Bete, jedes 4 Schuh breit ein, will man es mit wilden Stämmen besetzen, so sind hierzu 2 Wege, entweder durch den Samen, oder durch junge erkaufte Wildlinge: durch Samen geschiehet es, wenn man im Herbst alle Kernen von Aepfeln und Birnen von den verspeisten Obste sammlet, solche aufhebet und Ausgangs Oktobers, oder Anfangs Novembers auf die abgetheilten Bete 4 Reihen einleget. Man macht mit einem kleinen Häcklein längst der Schnur eine nicht allzutiefe Furche, in solche streut man jede Sorte allein, bedecket sie 2 Zoll hoch mit Erde und lässet es ruhen bis künftigen Sommer, da sie dann nebst andern

Un-

Unkraut aufgehen werden, welches letztere man sorgfältig ausrotten muß, wenn anders die jungen Pflänzchen nicht ersticken sollen, oder das Unkraut ihm die Nahrung nehmen soll. Haben nun diese Reiser 2 Jahr gestanden, so muß man solche im Herbst, oder im Frühjahr herausnehmen und auf andere Bete verpflanzen, nachdem man ihnen die Pfahlwurzel verstutzet hat, keinesweges aber ihre Gipfel, denn thäte man solches, so würden keine förmliche, sondern lauter struppichte und krüpplichte Stämme daraus werden. Ich habe sie im ersten Jahre verpflanzet und sie sind gut gewachsen; ich werde auch dieses Jahr einige okuliren, die 3 Jahr alt sind. Man ziehet hierauf eine Schnur, und pflanzet jedes Stämmchen mit einem Pflanzholze; drückt es fein an und befiehlet es der gütigen Vorsorge des Himmels. Sind sie nun angewachsen, so siehet man zu, daß man das unterste unnütze abputze, damit es fein glatte gerade Stämmchen werden; man nehme sich aber in Acht, daß man solche nicht so sehr ausputze und Spießgerten daraus mache. Ist nun das Land gut, so werden diese Stämmchen im 3ten und 4ten Jahre zum Okuliren gut seyn; will man aber nicht darauf warten, so muß man sehen, wo man junge Stämmchen vor Geld bekommen kann. Es giebt wilde Stämme in den Wäldern, es ist aber nicht viel davon zu halten, weil solche alle krüpplich und knurzlich sind, die weder zum Pfropfen, noch weniger aber zum Okuliren taugen. Es giebt auch Ausläufer von Aepfeln und Birnen, sie haben aber vielmals wenig Wurzeln und schlagen nicht an;

man lasse sich also das wenige Geld nicht dauren, welches man vor gesäete Kernreiser ausgiebt. Ist man nun so weit gekommen, so muß man auch eine Ordnung in seiner Baumschule führen; nemlich, ich habe erst von Kernreisern der Aepfel und Birnen geredet, von welchen man keine andere, als hochstämmige Obstbäume ziehet, keinesweges aber Zwergbäume; man will aber auch Zwergobstbäume, Mandeln, Kirschen, Pfersichen, Aprikosen und französische Pflaumen darinn erziehen: es ist also nöthig solche wilde Stämmchen, die sich dazu schicken, auch mit zu ziehen, zu dem Ende muß man sich Mühe geben solche zu bekommen. Zu den ersten gehören Quitten und Paradiesäpfel. Jede Sorte setzet man allein in Reihen. Auf die Quitten werden allerhand Sorten von Zwergobste okuliret und gepfropfet; auf die letztern allerhand Aepfel. Zu den Kirschen werden wieder wilde Kirschstämme erfodert, es sind aber die gemeinen sauren Kirschen davon ausgeschlossen, denn es müssen dazu süsse, als die so genannten Karschen und wie sie an manchen Orten genannt werden Zwieselberen, genommen werden; sie wachsen an vielen Orten in den Wäldern wild, man kauft sie alda das Schock vor 16 Groschen, auch einen Thaler und wol mehr. Wer nun solche nicht haben kann, der muß Geduld haben, bis er solche selbst erziehen kann; zu dem Ende muß er zusehen, daß er zu der Zeit, da diese Kirschen reif sind, sie zu Kaufe bekomme: sie sind nicht theuer. Er kann das Fleisch davon erst abessen, und sodann die Kernen gleich in seine Baumschule stecken; manche

haben

haben den Aberglauben, man müsse sie mit dem Fleische stecken, es liegt aber daran nichts, und man stecke sie nur, ehe sie ausdorren, so wird man davon die schönsten Stämmchen ziehen, die im 3ten Jahre okuliret werden können. Zu den Pfersichen, Aprikosen, Mandeln und französischen Pflaumen werden wilde Pflaumenstämme erfodert. Wilde Pflaumen werden hier alle diejenigen genennet, so runde Früchte tragen, und von den so genannten Zwetschen unterschieden sind; es giebt deren gar unterschiedene: blaue, rothe, gelbe und grüne. Alle lassen sich dazu gebrauchen, doch immer eine besser, wie die andere, weil manche saftig Holz haben; unter diesen ist die grüne, die so genannte Roßpflaume, und eine blaue Sorte, die man an manchen Orten in Thüringen findet und allda Hundepflaumen nennet, weil sie alle Jahr häufig tragen, gern abfallen und die Hunde sich darauf etwas zu gute thun. Man findet nun von allen wilden Pflaumen in den Bauer- und andern Gärten viele Ausläufer, die man um ein geringes Geld kaufen kann, wer aber nicht dazu gelangen kann, muß damit verfahren, wie ich bey denen Kirschen gedacht habe. Nächst diesen schicken sich auch dazu, die aus Kernen gezogene Pfersichen, Aprikosen und hartschäligte Mandeln, wenn man die Kernen, sobald als sie gegessen (ich verstehe Pfersichen und Aprikosen) in die Erde stecket und nach ein paar Jahren darauf okuliret. Ich muß hier meinen Gartenfreunden sagen, daß von den gesteckten Pfersichkernen, wenn sie anders von einer guten Sorte sind, die allerschönsten und ganz neue Sor-

ten entstehen, welche viel dauerhafter als die okulirten sind, uud es kann daher geschehen, daß, wenn man auf einen solchen Stamm okuliret, vielmals das darauf gesetzte Reis schlechter, als der aus dem Kern gezogene Baum wird; und dieses kann auch bey einem von guten Kernen als Aepfeln und Birnen gezogenen geschehen. S. meinen 1. Theil. S. 96. Hat man nun seine Baumschule mit solchen wilden Stämmen besetzt und es kommt die Zeit, da man darin okuliren und pfropfen kann, so muß auch hierin eine Ordnung gehalten werden; nemlich man muß nicht alles unter einander mengen, sondern entweder eine ganze, oder halbe Reihe von einerley Sorte okuliren, oder pfropfen, und so weit dieses gehet, mit einen Numerholze bezeichnen; ist es eine ganze Reihe, so braucht man nur ein solches Holz an das eine Ende zu stecken; ist es eine halbe, so steckt man da, wo jenes aufhöret, ein anderes, bezeichnet solches mit einer römischen Zahl, entweder mit Oehlfarbe, oder man schneidet die Numer mit der Pfropfsäge ein, trägt diese Zahl in ein Buch und setzt den Namen dabey: so kann man hernach allezeit wissen, wie viel man von jeder Sorte Obst in seiner Baumschule hat, und kann die Abkäufer mit denenjenigen Sorten verwahren, die sie verlangen. Ich habe oben gesagt, daß die Kernen vom Steinobste nicht austrockenen sollen, deswegen man solche bald in die Erde bringen muß; es will sich aber nicht allemal schicken, dahero rathe ich an solche in einem Scherben mit frischer Erde so lange zu verwahren, aber auch öfters zu begiessen, bis zur gelegenen Zeit. Ich habe vor 3 Jahren

ren Pfersichkernen im Frühjahre bekommen, ich konnte leicht gedenken, daß sie sehr ausgetrocknet seyn müßten, ich weichte sie 8 bis 14 Tage in Wasser, ich raspelte, oder vielmehr feilete die Kernen mit einer Feile an den beyden spitzigen Enden ab; weil aber dieses eine langsame und verdrießliche Arbeit war, indem es nicht gut von statten gehen wolte, so unterließ ich solches ferner, und steckte die übrigen ohne weitere Zubereitung mit den ersteren im Merz in das Land zu gleicher Zeit. Die abgefeilten, deren nicht viel waren, giengen, jedoch nicht alle, auf, von den andern aber nicht eine, bis auf das andere Jahr darauf, da ich mit Vergnügen sahe, daß die mehresten von den übrigen, nachdem sie ein Jahr in der Erde gelegen hatten, aufgiengen, welche nun im schönsten Wachsthum stehen. Hier fällt mir ein, daß vor einigen Jahren sich ein Pfersichkern selbst an einer Mauer ausgesäet hatte; er war halb aus der Mauer gewachsen, daß ich ihn nicht ausheben und an einen andern Ort hinsetzen konte, ich mußte ihn also stehen lassen: er setzte nach 3 Jahren Blüten an und brachte 4 Früchte, diese waren nicht allein von einer besondern Grösse, als auch von schönem Geschmack. Ich habe dieses zur Ueberzeugung dessen, was ich oben gesagt habe, anführen wollen. Wer nun einmal eine solche angelegte Baumschule hat, muß sie auch erhalten; das ist, er muß alle Jahre suchen, daß er nicht allein junge Stämmchen aus Samen zuziehe, sondern auch, wenn er einen guten Baum aus seiner Baumschule nimt, und eine Lücke macht, solche wieder ergänze. Hiernächst

muß

muß man auch besorgt seyn, daß jedes junge Bäumchen dazu, wozu es sich schicket, gezogen werde, denn ein hochstämmicher Obstbaum muß in einem fein geraden Stamme in behöriger Höhe und Krone gezogen werden; zu dem Ende an ei-nem jeden ein Pfahl geschlagen, und der Stamm daran gebunden wird: wer aber die Pfähle schonen will, ziehet Latten oder Stangen von einem Pfahl zum andern, und heftet die Bäume daran, aber besser ist es, wenn jeder seinen eigenen Pfahl hat. Die Zwergbäume müssen gleichfalls in der Jugend darzu gezogen werden, was sie werden sollen, ent-weder zu Spalierbäumen, oder zu Pyramiden. Hier muß ein Gärtner einen Liebhaber, der es nicht verstehet unterrichten; er muß ihm zeigen welcher Stamm sich zu dieser oder jener Figur am besten schicke; er muß ihm alsdann mit dem Schnitte zu Hülfe kommen, welches hernach ein grosser Vor-theil ist. Was als Pyramide soll gezogen werden, muß seinen Gipfel behalten, und ein Pfahl daran gesteckt werden, damit man den Stamm anbin-den könne, und er fein gleich wachse; die Zweige müssen unten nach dem Verhältniß einer Pyrami-de etwas länger beschnitten werden als oben, da-mit die erforderliche Gestalt herauskomme. Ich habe oben gesagt, daß man die Kernen von dem ver-speisten Obste zum Säen sammlen solle. Wer nun daran nicht genug hat, der bestelle solche in den Städ-ten, in den Küchen und bey den Pastetenbeckern, oder kaufe sich wilde Holzäpfel und Birnen, und mache die Kernen aus. Es sind manche in dem Wahn die Borstorfer Aepfelkernen wären die besten dazu,

ich

ich aber behaupte, daß es die schlechtesten sind, aus der Ursache, weil der Borstapfel allezeit spärlicher als ein anderer wächst, folglich es langsam mit ihm zugehet; er hat ein zartes Holz, und also enge und zarte Saftröhren, die wenig Nahrungssaft zuführen können: ich wolte lieber, wenn es anders möglich wäre, die Kernen von lauter solchen Bäumen nehmen, die starkes Holz treiben und grosse obwol sauer Früchte tragen. Ehe ich diese Abhandlung beschliesse, muß ich noch eine Frage erörtern, welche folgende ist: soll man die Baumschulen düngen, oder nicht? Ich weiß wol, daß es manche verneinen und manche bejahen; mit diesen letztern halte ich es, und ob ich gleich in meinem 2ten Theile S. 266. denen Bäumen den Mist gänzlich abgesprochen habe, so verstehe ich es doch nur von den gesetzten und grossen Bäumen, die jungen Bäume müssen nothwendig gutes und fettes Land haben, wenn sie sollen schnell wachsen und keine Krüppel bleiben. Ich habe daselbst das Gleichniß des Herrn von Schütz in seinen ökonomischen Bedenken S. 105 angeführet, wo dieser vornehme und in der Wirthschaft wohl erfahrne Herr sagt: es käme ihm eben so vor, als wenn man alles junge Vieh bey schlechter Kost verhungern lassen wolte, damit es, wenn es hernach in bessere Fütterung käme, desto besser gedeihen möchte. Engel, in seinem verständigen Gartenmeister ist eben der Meynung, daß eine Baumschule gut Land haben müsse. Ist sie Anfangs rajolet, so ist dieses Erdreich im Stande 3 Jahr die Bäume in gutem Wachsthum zu erhalten, hernach aber muß man

ihnen mit der Düngung zu Hülfe kommen, und diese ist kleiner verfaulter Kuh- oder Schweinemist, keinesweges grober Schaf- oder Pferdemist; der Gassenkoth, der Teichschlamm, so etliche Jahr auf einem Haufen gelegen und vom Froste mürbe gemacht, auch von der Sonnen und dem Luftsalze angeschwängert worden, ist vorzüglich gut dazu. Ich kenne Baumschulen, die ein solches gutes Land gehabt, und darin, wie leicht zu erachten, die schönsten gesunden Bäume erzogen wurden: aus Neid wolte man sie verdächtig machen, indem man vorgab, wenn die Bäume in ein schlechter Land kämen, gedeiheten solche nicht; ich, der ich aus solchen Baumschulen viele Schock bey meinem vorigen Dienste erkauft und solche in ein eben nicht zu fettes, aber doch mittelmäßiges Land setzte, kann das Gegentheil versichern. Der grosse französische Baumpflanzer saget: es wäre kein Erdreich so schlecht, daß es nicht einen Baum ernähren solte, und dieses ist gewiß. Dies von mir angeführte bestätiget meinen Satz, denn diese aus einer fetten Baumschule gesetzte Stämme sind nun zu grossen Bäumen geworden, und haben schon lange getragen; man kehre sich also nicht daran und pflanze lieber einen saftigen und gesunden Baum, als einen dürren und krüpplichten. Und so hätte ich nun die vornehmsten Verrichtungen bey einem Baumgarten kürzlich gezeiget, ich werde nun von jeder Art Obst besonders handeln.

Vom

Vom Kernobste.

Das Kernobst bestehet überhaupt in Aepfeln, Birnen, Mispeln und Quitten; jene bestehen aus gar vielen Abänderungen und Sorten, die letztern nur aus wenigen; ich will also den Anfang machen

Von den Aepfeln.

Deren giebt es gar vielerley, ja ich möchte sagen, unzählig viele Sorten; es mag nun aber eine Sorte seyn; was es vor eine will, so wird es ein Apfelbaum genannt und erfordert einerley Wartung und einerley Erde, und da ich schon im vorhergehenden von Erziehung und Setzung derselben geredet, so will ich also nur noch etwas überhaupt davon sagen. Dieser Baum verlanget einen lockern, guten, fetten und nicht zu dürren Boden, wenn er nur nicht gar zu naß ist; die Ursach ist, weil seine Wurzeln meistentheils in der Oberfläche des Erdbodens hinlaufen: ein dürrer Boden ist ihm gar nicht anständig, und ob sie wol alda wachsen, so werden es doch keine grosse Bäume und erlangen kein hohes Alter, und ob man gleich das Erdreich mit grossen Kosten zu verbessern sucht, so ist es doch nicht hinlänglich, man muß also zufrieden seyn mit dem Boden, womit uns die gütige Natur versorget hat. Es giebt nun sehr viele, gute und schlechte Sorten, denn Hesse in seinem teutschen Gärtner zählet derselben etliche 80 und nennt sie mit Namen, ich glaube aber, daß es deren mehr als noch einmal so viel giebt. Hier nun die besten auszulesen und meinen Gartenfreunden anzupreisen, würde, wie ich erachte,

achte, meinem einmal vorgenommenen Endzweck, da ich kurz seyn will, zuwider seyn. Da auch, wie ich schon vorhero gedacht, die Namen sehr verschieden und betrüglich sind, so kann nicht anders, als meine Liebhaber bitten, daß sie selbst sich deswegen Mühe geben, und durch Erfahrung die besten kennen lernen: wer aber nicht so lange warten kann, den bitte ich sich Daulingers teutschen Baumgarten so zu Eisenach und Erfurth 1773. in 8. herausgekommen, anzuschaffen. Es wird ihm dieses Buch nicht allein hinlängliche Nachricht von den besten Sorten Obst, wie auch von der Zeit ihrer Reife und andern die Baumzucht betreffenden Dingen gründliche und die beste Nachricht geben. Ich empfehle dieses nützliche Buch, ohne alle Schmeicheley einem jedem Baumliebhaber, weil ich weiß und sehe, daß er nicht allein aus der Erfahrung, sondern auch aus 3 Hauptquellen, dem Vater der Zwergbäume Quintinie, dem englischen grossen Gärtner Miller und dem gleichfalls grossen und aufrichtigen Reinhardt in Erfurth geschöpfet, und eine recht patriotische Gesinnung, seinen Landesleuten den nützlichen Anbau der Bäume bekannt zu machen, gezeiget. Wer nun ferner noch mehr Nachricht haben will, der schaffe sich Möllers kleine Beschreibung des besten Kernobstes an, so zu Berlin 1759 in 8. herausgekommen; man wird allhier völligen Unterricht, sowol vom Geschmack, als Wachsthum und Dauer des Obstes finden.

Von

Von Birnen.

Ich werde hier eben nicht viel zu erinnern finden, als daß ich nur den Boden den diese Bäume lieben, einigermassen anzeige. Es ist wahr, daß der Birnbaum nicht so ekel, als der Apfelbaum ist, indem er sowol in einem nassen und feuchten, als auch im trockenen Boden, fortkommt; seine starken durchdringenden gerade in die Tiefe laufenden Wurzeln sind wol die Ursach davon: sie bohren den allerfestesten Grund durch; wegen ihrer Stärke widerstehen sie in der Tiefe der Fäulnis; einen Beweis dessen habe ich in den nassen Jahren 1770. 71. und 72. in unserer tief liegenden Aue erfahren. Es ist leider bekannt, wie viel Bäume als Aepfel, Pflaumen u. d. m. ihren Untergang fanden; es sahe betrübt genug aus, da die mehresten Bäume im Sommer denen im Winter gleich sahen; die Eigenthümer haben solche zum Feuer aushauen müssen, und mancher hat wohl einige Klaftern Holz davon verkaufen können, aber zum Ruin seines Gartens. Auch die sonst die Feuchtigkeit liebenden Bäume, als Weiden, Pappeln und Erlen, konnten es nicht vertragen; ob sie gleich nicht ganz und gar eingingen, so blieben sie doch im Wachsthum stille stehen und trieben nur sparsam, aber die Birnbäume blieben noch immer gut. Was mochte wol die Ursach seyn? Ich weiß keine andere, als daß die starken Wurzeln der Fäulniß des warmen Wassers Widerstand thaten. Jedermann alhier weiß, daß unsere Gärten und Werder alle Frühjahr ein auch wohl mehrmal von der

im Winter übergehenden Sale beym Aufthauen Ueberschwemmung leiden müssen, wie denn auch jetzo, da ich dieses den 21 Januar, schreibe, da alles voll Wasser stehet, und viele Auendörfer Noth leiden, unsere Bäume 8 bis 14 Tage unter Wasser stehen, und dennoch keinen Schaden leiden. Soll ich einen physischen Grund angeben, so ist wohl die Kälte die Ursach davon; denn da ich weiß, daß nichts faulen kann, was nicht vorher in eine Gährung gegangen, und diese ohne Wärme nicht entstehen kann: so ist ganz klar, warum die kalten Winterwasser unsern Bäumen nicht, wohl aber die Sommerwasser schaden. In wie weit ich solches getroffen, werden die am besten wissen, die in der Naturkunde besser als ich erfahren sind, und von denen ich mich gar gern belehren lassen will. Ich sehe nunmehro, daß ich von meinem Zweck abgekommen bin, ich glaube aber nichts überflüßiges gethan zu haben, weil die Materie mich auf den Einfall brachte, und dazumal sich viele wunderten, daß die Birnbäume von diesen warmen Sommerwassern nicht Schaden gelitten. Was ich nun erst bey den Aepfeln gedacht, gilt auch hier, und von denen vielen Sorten, die Hesse erzählet, deren über anderthalb Hundert sind; da doch wol die vielen Namen, da sie an einem Orte so, am andern aber anders genennet werden, vielmals nur einerley sind. Wer nun die besten und tauglichsten aussuchen will, den weise ich auf die vorher gedachten Schriftsteller; nur noch eins muß ich gedenken. Es giebt Birnen die steinigt sind, und roh zu essen nichts taugen, aber zum Kochen vortreflich sind;

diese will man durch das Düngen verbessern, man bedenkt aber nicht, daß es vergeblich sey, denn die Steine sind nicht umsonst da, und der gütige Schöpfer hat es so geordnet. Hätten wir lauter saftige und weiche Birnen, so würden wir im Sommer, nicht aber im Winter Birnen zu essen haben, denn die zarten und groben Steinichen sind es, die solche dauerhaft machen. Bewundert also die weise Einrichtung und Vorsorge Gottes und sucht ihn nicht zu meistern.

Von Quitten.

Deren sind nur 3 Sorten bekannt; erstlich die kleinen, runden, gemeinen; sodann die grosse so genannte Botzner Aepfel- und Birnenquitte. Sie lieben alle einen etwas feuchten und guten, fetten Boden; sie sind gar leicht von ihren Ausschößlingen zu vermehren, denen man zu statten kommen kann, wenn man solche mit Erde rund herum behäufelt, wovon ich oben schon gedacht habe. Man setzt sie gemeiniglich an die Enden der Baumgärten, sie wollen aber doch gern Sonne und nicht den ganzen Tag Schatten haben. Ihre junge Brut braucht man in den Baumschulen, um die Zwerg- oder Franzbirnen darauf zu okuliren; man leget auch wol ganze Hecken davon an, doch müssen sie nicht mit der Schere geschnitten werden, wenn sie sollen Früchte tragen, auch dienen sie nicht zur Beschirmung eines Gartens, weil sie sich unten bloß machen, so daß Menschen und Thiere unten durchkommen können: wer nun Gelegenheit

dazu hat, wo sie nicht zur Beschützung dienen sollen, wird keinen Schaden davon haben, denn sie werden reichlich tragen und von den Apotheckern und Zuckerbeckern gesuchet werden.

Von den Mispeln.

Die Mispeln nebst obigen Quitten zählen einige unter das Steinobst, ich glaube aber keinen Fehler zu begehen, wenn ich solche nebst noch einigen andern unter diese Klasse rechne, weil sie nur ganz kleine Kernen und keine grosse Steine wie die Pflaumen u. dergl. haben. Es sind mir von den Mispeln 3 Sorten bekannt; die gemeine, die grosse runde, und die lange: alle verlangen einerley Wartung und Vermehrung. Die gemeine ist wohl ursprünglich vom Samen entstanden, und sie kann auch durch das Pfropfen und Okuliren fortgepflanzet werden; weil wir aber an den 2 letztern Sorten grössere Früchte haben, so giebt man sich keine Mühe solche zu vermehren, sondern beschäftiget sich lieber mit den beyden letztern grossen Sorten. Ihre sicherste und beste Vermehrung geschiehet durch das Okuliren und Pfropfen, wozu man Weißdorn, Quitten und wilde Birnstämme nimmt; es sind aber die 2 letztern die besten, weil die auf Weißdorn gepfropfte oder okulirte nicht dauerhaft sind, und sich mit dem wilden Stamme nicht gern vereinigen wollen; denn der wilde Stamm wird immer unten schwächer als der obere gute seyn und bleiben: die Ursach mag wol seyn, weil die Saftröhren des Weißdorns viel enger und zärter sind,

als

als der Mispeln, man thut also besser, man bedient sich derer beyden letztern. Daß man solche auch mit Nutzen auf Eberschen und Erlesberen pfropfen könne, habe in meinem ersten Theile S. 300. und im 2ten S. 285. mit mehrern gezeiget. Es wollen diese Bäume gleichfalls ein gutes und nicht gar zu dürres Erdreich, auch zugleich Sonne haben, denn im Schatten wollen sie nicht gut zur Reife gelangen; denn da sie ihrer Natur nach spät zur Reife kommen, so erfodern sie Sonnenschein: sie können also in einem Baumgarten, in einem nicht von hohen Bäumen versteckten Winkel gar wohl stehen. Was man sonst durch Pfropfung auf unschickliche Stämme, als Feigen, u. d. g. vorgeben will, ist widernatürlich und falsch; man lasse sich nicht allein hier, sondern auch überhaupt durch alle ungereimte und in manchen Gartenbüchern vorgeschlagene Gartenkünste nicht verführen, die Natur läßt sich in diesem Fall nicht zwingen.

Von schwarzen Maulberen.

Es giebt schwarze und weisse, von beyden will ich kürzlich Nachricht ertheilen. Von den schwarzen ist bekannt, daß ihre Frucht ein guter Leckerbissen ist, und daß solche sich nicht gern vermehren, auch sparsam wachsen. Was nun ihre Vermehrung anlanget, so gehet es zwar durch den Samen an, wenn man solchen zu der Zeit samlet, da sie reif sind, es schadet auch nicht, wenn sie faul sind; man reiniget solche gehörig, erhält den Samen in einem Scherben in feuchtem Sande bis in das

Frühjahr, bringet solchen im Merz in ein gutes Erdreich, und bedecket ihn 2 Zoll hoch mit Erde. Es ist aber gewiß, daß es damit langsam hergehet, und die Vermehrung von denen Ausläufern viel geschwinder geschiehet. Wenn man nun siehet, daß solche an den alten Bäumen nahe an dem Stamm aufschiessen, so muß man ihnen mit Hülfe der Erde zu statten kommen, oder sie wol gar wie die Nelken einschneiden; so werden sie Wurzel schlagen und zum Versetzen tüchtig werden. Was man vom Pfropfen auf andere Stämme sagt, ist leeres Geschwätze; daß es aber mit dem Okuliren auf weisse angehet, ist gewiß. Man suche sich junge 3 oder 4 jährige Stämmchen aus, und okulire schwarze darauf; wobey man wohl thut, wenn man an denen Stämmchen die Erde rund herum aufräumet, und die Augen etwas tief einsetzet. Sind sie nun angewachsen, so scharret man die Erde wieder daran; dieses machet, daß, wenn hinführo das eingesetzte Reis von schwarzen Maulberen, seiner Gewohnheit nach, unten ausschläget, solches mit Erde behäufelt werden kann, damit die jungen Ausschößlinge Wurzeln schlagen können, die man hernach verpflanzen kann. Sonst kann dieser Baum keine gar zu grosse Kälte vertragen, dahero man wohl thut ihn dahin zu setzen, wo er einigen Schutz vor den kalten Nord- und Ostwinden hat; ich habe gesehen, daß sich diese Bäume am besten in den grossen Städten, zwischen den hohen Häussern, gehalten haben. Er verlanget einen guten und etwas feuchten Boden.

Von

Von den weissen Maulbeerbäumen.

Der weisse Maulberbaum ist derjenige, so zu unseren Zeiten nicht sowol seiner Frucht, als seiner Blätter wegen in Ruf gekommen. Der Seidenbau, den man jetzt bey uns in Aufnahme bringen will, und auch zumal in den Königl. Preußl. Landen es weit damit gebracht hat, erfordert es, und man hat auch diesfalls, um den gemeinen Mann zu Anbauung derselben aufzumuntern, viele nützliche Schriften herausgegeben, die Unterricht genug davon geben. Ich könnte also wol davon stille schweigen, weilen er aber ein Baumgeschlecht ist, das in den Baumgarten gehöret; so will ich nur das Nöthigste berühren. Es wird solcher anfänglich aus Samen erzeuget; nemlich man weichet den Samen ein paar Tage ein; man macht indessen ein gut Land, das von allem Unkraute gereiniget ist, zu recht; man vermischet den Samen, ehe man ihn säet, mit frischem Sande, dieses thut man dieserwegen, damit er im Säen nicht zu dicke falle; alsdenn ziehet man mit einem kleinen Häcklein nach der Schnur kleine Furchen und säet den Samen hinein; bedeckt ihn ein paar Zoll hoch mit lockerer klarer Erde, und wenn es nöthig ist, begiesset man solchen, fleißig: dieses Giessen muß man nicht versäumen, sonst vertrocknet der zarte Samen, und man denkt der Same sey zu alt gewesen, weil er nicht aufgegangen. Ist er nun aufgegangen, so muß er vom Unkraute rein gehalten werden, und müssen die jungen Pflanzen 2 Jahr stehen bleiben; alsdenn werden solche herausgenommen,

men, an der Hauptwurzel ein wenig abgekürzt, und sodenn, nach der Schnur in ein gutes und von allen Quecken gereinigtes Erdreich, 1 Elle von einander, gesetzet. Hier bleiben sie so lange stehen, bis sie etwa 3 Ellen hoch gewachsen; alsdenn stutzt man sie, das ist, man benimmt ihnen oben den Gipfel und fängt an ihnen eine ordentliche Gestalt, oder Krone zu geben. Sind sie nun eines Daumens stark erwachsen, so können solche in die Alleen und Plantagen versetzet werden; will man aber Hecken davon anlegen, so müssen solche im 2ten und 3ten Jahre schon versetzet werden. Dieser Baum nimmt mit allem Erdreiche vorlieb, doch ist ihm ein fettes und mittelmäßiges lieber, als ein dürres; indem in diesem letztern die Blätter hungriger wachsen, welche aber den Seidenwürmern nicht schmecken wollen: ein nasses Land ist ihnen gar nicht zuträglich. Ich glaube, daß dieses hinlänglich zu Anbauung derselben sey, wer mehreren Unterricht davon verlanget, dem empfehle ich das kleine, aber zuverläßige, Traktätchen, so auf gnädigsten Befehl Ihro Churfürstl. Durchl. zu Sachsen Unseres gnädigsten Landesvaters zum Besten Dero Unterthanen 1770 zu Dresden herausgekommen, und in dem Leipziger Adreß- und Intelligenz Contor zu bekommen ist; hierin wird man auch finden, wie mit den Seidenwürmern umzugehen sey, und was sonst noch mehr dabey vorkommt. Man leget von diesen, in der Baumschule gezogenen Bäumen, nicht allein Alleen und Plantagen an, sondern auch schöne Hecken, welche, wenn sie von Jugend auf alle Jahr mit der

Schere

Schere geschnitten werden, sehr schön und nutzbar sind, indem alle Weiber und Kinder, die auf keine Leiter steigen können, die Blätter vor die Seidenwürmer abpflücken können.

Vom welschen Nußbaume.

Der welsche oder Wallnußbaum stehet sonst in der Klasse der Steinfrüchte, ich weiß aber nicht mit was vor Rechte man solche dahin rechnet; indem man ja die Kernen davon genieſſet, folglich derselbe eher eine Kernfrucht zu nennen ist: ich will mich dahero nicht daran kehren, und sie nebst noch einigen alhier beschreiben. Sie werden von den Nüssen vermehret; nemlich man suchet, daß man zu der Zeit, da sie reif sind, von einer tragbaren und fein dünschäligen Sorte etliche Schock bekomme; diese lässet man in ihren Schlauen oder grünen Schalen, bis im Oktober und November, an einem kühlen Orte, in einem Gewölbe, liegen, daß sie frisch bleiben, und nicht austrocknen; im November stecket man sie in ein gutes Land, ein Fuß weit von einander, und überlässet selbige der Vorsorge des Himmels. Andere, die den Mäusen nicht trauen, verwahren sie in feuchtem Sande, bis in das Frühjahr. Wenn sie gesteckt sind, bleiben sie zwey Jahr stehen; alsdenn nimt man solche heraus und verstutzt die Pfahlwurzel, keinesweges aber den Gipfel, denn, wenn man die Pfahlwurzel nicht beschnitte, so würde ein solcher Baum nur eine gerade Wurzel behalten, die hernach bey Versetzung eines solchen Baumes gefährlich ist:

aus diesem Grunde eben ist die Verpflanzung nöthig, diejenigen aber, so solches nicht thun, suchen ihren Vortheil darunter; denn, wenn ein solcher Baum herausgenommen wird, so kommt er aus seiner Ruhe und wächst dieses Jahr wenig, da hingegen der stehenbleibende einen grossen Vorzug im Wachsthum vor jenen hat, folglich eher einen Schaft bekommt, und ihn der Verkäufer in das Geld setzen kann, der Abkäufer mag sehen, wie er seinen schlecht bewurzelten Baum fortbringet. Es ist also das Versetzen nöthig. Beym Verpflanzen setzet man die Bäumchen eine Elle von einander und läßt sie stehen, bis sie groß genug sind, um an den Ort gebracht werden zu können, wo sie stehen bleiben sollen. Diesem Bäumen weiset man insgemein den Weg aus dem Baumgarten hinaus, und zwar von Rechts wegen, weil er mit seinen weit auslaufenden Wurzeln und ausgebreiteten Aesten denen andern Schaden thut; ich dächte aber man könnte doch gegen ihn etwas höflicher seyn, und ihm die Mitternachtsseite gönnen, da er seinem Standplatz schon bezahlen würde. Sonst kommt dieser Baum in allem Erdreiche fort, und wenn es auch steinigt und auf Bergen wäre; nur im tiefen und morastigen Boden nicht. Daß er auch auf hohen Bergen nicht so leicht erfriere, als in den Gründen, habe in meinem ersten Theil S. 174. aus der Erfahrung bewiesen. Ob er gleich den andern Bäumen schädlich ist, so ist er doch ein nutzbarer Baum, und ist würdig, daß man ihn anbauet, und wenn es möglich ist, im Freyen, wo er Raum und Platz hat. Die Berg-

straße

straße im Reiche, die auf 5 Meilen sich erstrecket, bringet den Eigenthümern grossen Nutzen ein, ihre Früchte geben ihnen ein wohlschmeckendes Oehl, so gut als Provencer Baumöhl; ja alles ist nutzbar davon, Holz, Wurzeln, Blätter, Knospen und Früchte; und dennoch ist er der geduldigste Baum, ob er gleich den Menschen viel Bedürfnisse darreichet, er ist aber auch der eigensinnigste Baum, der seine Früchte nur nach seinem Gefallen hergiebet, man muß ihn mit Schlägen dazu zwingen, und dieses gereichet ihm zum Besten. Schon die Alten haben sich ihn gut zu Nutze gemacht, der alte **Colerus** in seinem sechsten Buche S. 216. schreibt schon von dessen Nutzen, indem er nicht allein die grüne Schale bey dem Schwarzfärben anrühmet, sondern auch in der Küche kann solche mit Pfefferkuchen und Brodrinde zu einer schwarzen Brühe an das Fleisch und Fische gebraucht werden. Der Engländer **Mortimer** sagt in seinem Buche von Feld- und Ackerbau im zweyten Theil S. 34. daß die im Frühjahre hervorsprossenden rothen Augen und Blätter, wenn sie getrocknet würden, an die Speisen, als ein gut Gewürz, besser als Pfeffer, vielleicht auch gesünder an Brühen zu gebrauchen wären. Ich habe eine Probe davon gemacht und solches nicht allein wahr, sondern auch wohlschmeckend befunden. Die eingemachten unreifen Nüsse sind eine vortrefliche Magenstärkung. Die Hanöverischen Sammlungen von 1760. S. 719. lehren uns einen vortreflichen Aquavit vor die Kolik daraus zu machen; und wer kann den Nutzen der Blätter,

Früchte,

Früchte, Blüten und Wurzeln dieses Baumes alle erzählen, man sehe die Kräuterbücher hiervon nach: genug es ist ein nutzbarer Baum und er ist würdig ihn an offenen, freyen und leren Plätzen anzubauen. Hierzu kommt noch eine Tugend: es frißt ihn keine Raupe.

Von den Mandelbäumen.

Ich weiß nicht, warum manche Gartenbücher diese Bäume bey uns als nicht tragbar angeben; und solches unserm kalten Erdstriche Schuld geben; denn bey meiner vorigen Stelle in Beichlitz bey Halle im Stifte Merseburg war ein alter eingegangener Weinberg, hier stunden viele alte, sowol süsse, als bittere Mandelbäume, die häufig trugen und reife Früchte brachten: da sie aber eine harte Schale gleich den Pfersichkernen hatten und man solche nicht anders, als mit dem Hammer aufschlagen konnte, so wurden sie nicht geachtet, und sie wurden bey einer neuen Anlage dieses Berges zum Theil ausgerottet. Ich habe mich dahero freylich gewundert, wenn es anders keine dünnschaligere, als diese, giebt, mit was vor grosser Mühe man eine solche Menge in allen Gewürzläden zusammen bringen möchte. So alt ich nun bin, so habe ich doch keine solche dünnschalige gesehen; jedoch ist zu vermuthen, daß es freylich solche geben müsse. Ich habe vor einigen Jahren dergleichen bekommen, und die Erfahrung wird es lehren, da sie nun in das vierte Jahr stehen und Hofnung machen künftig zu tragen. Was nun die

dück-

dickschaligen anbelanget, so geschiehet ihre Vermehrung am besten und leichtesten durch die gesteckten Kernen, gleich den welschen Nüssen, daher ich es zu wiederholen unnöthig erachte; ja sie säen sich vielmals selbst aus, ohne alle Mühe. Will man nun junge Bäume erziehen, so muß man von den süssen Kernen nehmen, denn es fallen doch daraus auch bittere, sie wachsen bald in die Höhe, und ein trockener Boden ist ihnen am allerliebsten; sie wollen aber gern frey stehen und nicht gezwungen seyn. Ich habe sie im Garten gepflanzet, auf Pflaumen okuliret und hochstämmig in Kronen gezogen und sie haben reichlich getragen; niemand aber hat sie knacken, obwol gern essen, wollen. Was nun die dünnschaligen, die sonst Krakmandeln genennet werden, anlanget; so müssen solche alhier durch das Okuliren fortgebracht werden, wiewol ich glaube, daß sie auch durch den Kern, ehe er zu sehr austrocknet, gar leicht vermehret werden können. Eine kleine, so genannte Zwergmandel ist bekannt, von der ich unten, bey den Lustgebüschen, Nachricht ertheilen will.

Von Lambertsnüssen.

Auch diese rechne ich unter das Kernobst; es giebt deren in den Gärten viererley: die grosse runde, die lange Zellernuß und die weisse und rothe Lambertsnuß. Die ersten zwey Sorten, so wegen ihrer Grösse berufen sind, sind am Geschmack etwas wässerig, wie alle grosse Baumfrüchte, und schmecken nicht so angenehm, als die andern.

Wenn ich meinen Lesern nicht verdrießlich fiele, so wolte ich meine einfältigen Gedanken darüber eröffnen: ich will es wagen, und es kann doch geschehen, daß ein und der andere Liebhaber ein Vergnügen daran hat, um nicht allein die Natur kennen zu lernen, als auch die weisen Einrichtungen Gottes zu bewundern. Es ist in der Naturlehre bekannt und ausgemacht, daß alle Früchte von den edelsten, allerreinesten und zartesten Säften entstehen, welche durch die Zwischenräumchen und Saftgänge in den Gewächsen durchgeseiget werden, wodurch also die groben Theilchen zurück bleiben müssen; die Knollen und Absätze derselben sind zu eben diesem Endzweck und nicht umsonst da: die feinsten Säfte dringen also durch, und aus ihnen entstehen die Früchte. Hat nun ein Baum grobes Holz, so hat dasselbe auch grobe und weite Saftgänge, die auch gröbere Saftheilchen in sich führen, und den Früchten mittheilen. Ein Rambor verdo ist ein grosser, aber saurer Apfel, und sein Holz ist stark und grob; hingegen ein Borstorfer, der allerbekannteste und beliebteste Apfel, hat ein schwaches und feines Holz, und so andere mehr, wenn man darauf aufmerksam ist. Ich folgere also daraus, alle grosse Früchte kommen den kleinen von ihrer Art am Geschmack nicht bey, gleichwol müssen sie seyn und haben ihren Nutzen. Ich komme nun wieder zu meinen Zweck. Die zwey grossen Sorten werden insgemein durch das Ablaktiren fortgebracht, da man einen gemeinen Haselnußstamm neben einen solchen setzet und von dem guten absauget. Es gehet auch durch das Okuliren an;

an; die zwey letztern Sorten aber laufen unten an ihren Stämmen aus, wodurch man sie gar leicht vermehren kann. Sie stehen allemal lieber im Schatten, als in der Sonne, und ihre Früchte werden nicht so leicht wurmicht; sie wollen auch nicht gezwungen, sondern frey, wachsen: wenn man ihnen die untersten Ausschößlinge fleißig benimmt, so kann man sie zu ziemlichen Bäumen erziehen. Ein Wunder der Natur mag wol der grosse Haselnußbaum seyn, der zu Frankfurth am Mayn in des Herrn du Fay Garten, schon zu Kayser Leopolds Zeiten 1657. gestanden, unter welchem der Kayser Mahlzeit gehalten: seine Höhe hat 87. Werkschuh und die Dicke des Stammes vier Mannsdicken betragen, der Stamm von unten bis an die Aeste ist 36 Schuh hoch gewesen. Der Herr Rathsmeister **Reinhard** hat ihn 1736. noch gesehen: wie alt muß dieser Baum nicht seyn? Was man nun ferner von seiner Vermehrung vorgiebet, daß es durch die gesteckten Nüsse geschehen könne; so ist solches sowol unnöthig, als mißlich: denn, ob sie wol aufgehen, so kommt doch eben dieselbe Sorte nicht wieder. Der gemeinen Haselnüsse giebt es sehr viele Sorten, als runde, lange, grosse und kleine; späte, großbärtige und kleinbärtige, die alle durch Veränderungen aus ihren Samen entstehen.

Von der Kastanie.

Und zwar von der bittern Roßkastanie. Dieser Baum ist vor einigen Jahren sehr Mode gewesen

wesen, und er wäre es auch gewiß werth, denn sein schneller Wuchs, seine schönen Blätter und vortrefliche Blüten haben ihn schon lange zu einen Alleenbaum gemacht; er hat die Ehre in grossen vornehmen Gärten zu stehen, und wenn seine Früchte auch so beliebt wären, so wäre er einer der brauchbarsten. Man hat zwar Versuche damit gemacht, man hat Seife daraus machen wollen, Puder, Stärke, Brandtewein, es muß aber kein wahrer Nutzen heraus gekommen seyn, indem man keinen ferneren Gebrauch davon gemacht; am besten möchten sie wol vor das Vieh zu gebrauchen seyn, wenn ihnen vorher ihre Bitterkeit benommen wird, welches durch eine Kalklauge geschiehet, worauf wieder durch frisch Wasser ausgesüsset werden. Ihre Vermehrung geschiehet durch ihre häufig abgefallenen Früchte, welche man im Oktober oder November in ein gutes Land stecket, und nach zwey Jahren wieder verpflanzet; zuvor aber die Pfahlwurzel beschneidet, und so lange in einer Baumschule stehen lässet, bis sie eines spanischen Rohres stark und etwa drey Ellen hoch sind. Sie scheuen keine Kälte, nehmen auch mit jedem Grunde vorlieb, doch wachsen sie schneller in einem guten Boden. Es scheinet aber, als wenn die jetzo Mode werdende französische Papeln, Ahornbäume und Akacien solche verdrängen wollen. Man will auch Hecken davon anlegen, aber da sie sich unten gern kahl machen, sind sie nicht wehrhaft.

Von

Von süssen Kastanien oder Maronen.

Diese werden ebenfalls durch ihre Früchte vermehret, man muß aber solche fein frisch haben, sie werden im November in frischen Sand in ein Geschirr gelegt und den Winter über in einem Keller vor den Mäusen verwahret, im Merz aber in ein gut Land gesteckt; von Unkraute gereiniget; und da sie, so lange sie jung sind, den Frost nicht sowol, als vorige, vertragen können, so ist es nöthig, daß man solche im Winter, entweder mit Baumlaube, Erbsstroh, oder Gesträuche bedecke, denn sonst erfrieren die Spitzen und werden keine gerade Stämme daraus. Man sagt zwar, daß dieselben, wegen unseres kalten Erdstrichs, nicht recht fort wollen; gleichwol ist in Meissen zu Miltitz ein kleiner Wald davon zu finden, der alle Jahre seine reichlichen Früchte bringet: es mag wol wahr seyn, daß sie nicht aller Orten bey uns wachsen wollen. Ich habe an einem kalten Orte, auf der so genannten kalten Finne die in dem Eckartsbergischem Bezirke lieget, einen solchen Baum, der mehr, als Mannsdicke war und wol hundert Jahr zählen konnte, gesehen; diesem Baume hatte der Wind seine Aeste abgeschlagen, er war aber von neuem ausgeschlagen, und diese jungen Aeste trugen häufige Früchte, aber sie waren niemals reif. An diesen Orten nun mag man ihn nur nicht anbauen.

Von Holunder.

Man wird sagen: gehöret denn dieser auch in einen Baumgarten? Ich antworte: nein, aber ich wollte ihm doch gern einen Platz darin gönnen. Fragt man weiter warum? So antworte ich: seiner vortreflichen Tugenden und Kräfte wegen. Er ist der allerverachteste Baum jetziger Zeit, da doch die Alten, wenn sie vor ihm vorüber gegangen den Hut sollen abgezogen haben. Ich wollte ihm aber den Platz anweisen, wo ein Borstorfer Apfelbaum stünde, wenn ich nicht wüßte, daß er eben nicht ehrgeitzig wäre, vielmehr gern hinten an stünde. Ich wage es dennoch solchen in den Baumgarten zu setzen; da ich seine Gesinnung weiß, so setze ich ihn in einen Winkel des Gartens in den Schatten, wo weder Sonne noch Mond hinscheinet: diesen Platz wird man ihm doch gönnen, er wird dennoch erkenntlich seyn und seinen Stand reichlig bezahlen; und was noch das Beste an ihm ist, er verlanget keine Aufwartung; er will auch nicht, daß man Sorge tragen soll sein Geschlecht fortzupflanzen; er thut es selbst, und dadurch überhebt er mich einer Mühe seine Vermehrung zu beschreiben, denn durch seinen Samen und in die Erde gesteckten Zweige thut er es ganz gern. Ich will, zu dessen Ruhm, von seinem Nutzen, den er der menschlichen Gesundheit verschaffet, nur etwas gedenken. Alles ist an diesem Baum nutzbar, Holz, dessen Rauch vertreibet die Heimen; Rinde, Blätter, Blüten, Früchte; ja sogar die Wurzeln: wer hiervon

mehr Nachricht verlanget, der schlage die Kräuterbücher nach. Da ich eben keinen zur Hand habe, als Frank von Frankenau Kräuterlexicon, so weise ich meinen Leser auf die 506 Seite daselbst; und wenn auch dieses nicht genug wäre, so lehret uns Ellis in modern Husbandman und aus diesem das allgemeine Magazin 4ter Theil S. 138. einen guten Wein zu machen: ich dächte dieses wäre genug zu meiner Rechtfertigung solchen in einem Baumgarten zu leiden.

Zweyte Abtheilung.
Vom
Steinobste.

Von Kirschen.

Diese werden in zwey Sorten eingetheilet: in saure und süsse; von beyden giebt es gar viel Abänderungen. Die gemeinen sauren sind die gewöhnlichsten und bekanntesten; ich werde daher nicht nöthig haben von ihrer Vermehrung und Wartung vieles zu schreiben, indem sich solche, ohne unsere Bemühung, durch ihre vielfältigen Ausläufer vermehren, und ohne alle Wartung an allen Orten wachsen. Das schlimmste ist, daß sie aller Orten den Namen der Lügner bekommen haben, indem sie mit ihren Blüten viel versprechen, und wenig halten; sie sind aber nicht allemal Schuld daran, ihre Bereitwilligkeit mit den vielen Blüthen zeiget es, daß sie uns gern dienen wollen, was können sie aber davor, daß wiedrige Witterung ihnen verhinderlich ist. Da es nun doch verschiedene Sorten giebt, die gut tragen, so muß man sich bemühen, solche zu bekommen. Diese wohltragenden und mir bekannten sind die Kloster Leutskauer, in der Grafschaft Barby und die bey Erfurth herum bekannten Augustkirschen.

In

In Oberreussen, einem in das eckardsbergische Amt gehörigen Dorfe, haben die Einwohner eine solche wohltragende Sorte, es sind aber dieselben sehr neidisch damit und wollen sie nicht gemein machen. Nächst diesem hat Hesse in seinem teutschen Gärtner 4. B. Theil 2. S. 292. eine gute Art angemerket, so im Fürstenthum Grubenhagen zu Katlenburg anzutreffen sey, und alda Hangelkirschen heissen; sie tragen traubenweise reichlich und sind von gutem Geschmack. Ich muß gestehen, daß sie mir nicht bekannt sind, wohl aber die zwey ersten Sorten. Auf mein Anrathen sind zu Beichlitz sieben Schock Leitskauer Kirschen angekauft und damit ein alter wüster Weinberg bepflanzet worden, welche ihre Früchte im andern und den folgenden Jahren zeigten. Auch hier zu Dölitz am Berge haben wir 1773. zwey Schock davon angebauet, sie sind gut fort gekommen, und wir erwarten davon guten Nutzen. Ich habe auch bey einer Menge solcher gemeiner Kirschen angemerkt, daß sich unter diesen immer einige auszeichnen und den andern im Tragen zuvorkommen, diese sollte man merken und deren Ausläufer ferner verpflanzen; es sind Abänderungen, die vermuthlich vom Samen entstanden, denn, daß davon neue, vielmals gute und auch schlechtere Sorten, entstehen, ist bekannt, und ich habe solches in meinem ersten Th. S. 96. bewiesen, zum Ueberfluß aber muß ich noch einen Beweiß davon anführen. Ein Jäger und mein guter Freund findet in seinem Walde ein junges, fein gewachsenes Kirschstämmchen; er ziehet es mit den Händen aus; nimmt es mit

nach Hause und setzet es unter das Fenster seines Hauses. Es wurde groß und trug alle Jahr frühzeitige wohlschmeckende saure Kirschen; es war die wahre erfurthische Augustkirsche: wie war sie nun in diesen drey Meilen abgelegenen Wald gekommen? Sollte ein Vogel einen Kern dahin getragen haben, das wäre wol zu weitläuftig, jedoch muß es durch einen Vogel geschehen seyn, denn in diesem ganzen Walde waren keine saure Kirschbäume, wol aber in denen nahe daran gelegenen Dörfern und Gärten; daß aber solches eine andere Art war, die dort herum gar nicht bekannt war, ist wol durch die Natur, aus uns unbekannten Kräften, gewürket worden, und hat dieselbe uns zeigen wollen, wie weit sie es ohne unsere Kunst bringen könne. Ich und andere haben von diesem Baume okuliret und gepfropfet, und es war eine bey uns damals unbekannte neue Sorte; ob sie noch an diesem Orte bekannt sey, weiß ich nicht. Ganz anders aber ist es mit süssen Kirschen, wovon ich im folgenden handeln will.

Von süssen Kirschen.

Deren giebt es wilde und zahme; die ersten wachsen an manchen Orten in den Laubwäldern, und es sind diejenigen, worauf man die guten okuliret und pfropfet. Wer nun eine Baumschule zu Anlegung guter Kirschen haben will, muß sich um solche bemühen, oder sie aus ihren Kernen erziehen, davon ich oben bey der Baumschule gedacht habe. Auf diese werden nun alle gute, fremde,

süsse

süsse und saure gepfropfet und okuliret und ich habe hierbey nichts weiter zu erinnern, als daß man sich recht gute Sorten anschaffe, und solches allezeit eher, als man das Kernobst pfropfet; zu dem Ende man die Pfropfreisser bey Zeiten im Februar brechen muß. Bey diesem Pfropfen nun habe ich, als ein nothwendig Stück, zu erinnern, daß man bey Zuschneidung der Pfropfreiser ein recht scharfes Messer habe, damit die Schale sich an denenselben nicht loßblättere, welches ihnen höchstschädlich ist. Sonst liebet dieser Baum ein kühles Erdreich, keinesweges aber will er in hiesigen an der Sale tief gelegenen und den Ueberschwemmungen unterworfenen Gärten gut gedeihen; ich habe beobachtet, daß die übergehenden Sommerwasser ihnen allemal geschadet: die warmen Wasser mögen wol seine Wurzeln angreiffen und zur Fäulniß bringen. Sonst habe ich schon oben erinnert, daß man sich hüten solle, auf saure Stämme zu pfropfen, denn es wird niemals ein dauerhafter Baum daraus. An Spalieren taugen diese Bäume gar nicht, indem sie frey wachsen wollen, und kein Messer vertragen; man hüte sich also solche zu beschneiden, es sey denn zur Noth. Was aber die sauren als Amarellen und andere dergleichen betrift, so lassen sich solche zur Noth an Spalieren ziehen, wollen aber doch lieber freyen lauf haben; am besten schicken sie sich an diejenigen Spaliere, wo sie Schatten haben, und wo man sonst keine andere Bäume hinbringen kann. Auch lassen sich gute Pyramiden davon ziehen, wenn man die kleinen Maykirschen davon ausnimmt; denn wenn sie im Schatten stehen, so

schla-

schlagen sie nicht früh aus, und wenn andere in der Sonne stehende fast verblühet, so fangen diese erst an: und dieses macht, daß sie nicht so leicht erfrieren, auch deren Blüte, die ohnedem zart ist, von der Sonnenhitze nicht verbrannt wird, und ob sie gleich etwas später kommen, so ist es doch gewiß, daß sie alle Jahr ihre Früchte bringen, und man solche Spaliere nicht besser anwenden kann. Was man nun sonst von Kirschen ohne Kern, so durch die Pfropfung gezogen würden, vorgeben will, ist Tändelen, und in der Natur nicht gegründet; daß es aber Kirschen mit gefüllter Blüte gebe, und andere, die zweymal des Jahres tragen, so Oktoberkirschen genannt werden, ist bekannt genug; die ersten tragen nicht gern, und die letzten taugen am Geschmack auch nichts, man kann sie also in einem Garten der Seltenheit wegen, nicht aber des Nutzens halber, dulden.

Von Pflaumen.

Deren giebt es gar vielerley; von den gemeinen, so genannten wilden habe ich bey der Baumschule gedacht, ich finde auch nicht nöthig von der aller Orten bekannten Pflaume, die man an manchen Orten Zwetschen, nennet zu reden, sondern nur etwas weniges von den so genannten französischen Pflaumen zu gedenken. Deren giebt es unterschiedene, zum Theil gute, auch schlechte Sorten, und die zum Theil auch bey uns schon längst bekannt gewesen, aber nur das fremde was uns die Herren Franzosen zuschicken, ist uns angenehm. So viel ist gewiß, daß sie

wegen

wegen ihrer Süßigkeit nicht so gesund, als unsere teutschen Pflaumen, oder Zwetschen, auch nicht so brauchbar sind; man muß also derselben nicht zuviel und nur zur Abwechselung und zur Nachfrage in einem Garten oder Baumschule haben. Sie werden durch das Okuliren und Pfropfen auf andere Pflaumenstämme fort gebracht. Der Pflaumenbaum ist mit allem Erdreiche zufrieden, nur ein steinigter, kalter und fester thonigter Boden ist ihm zuwider. Was man sonst saget, daß wenn solche auf ihres Gleichen gepfropft würden, selbige sehr groß werden sollten, davon habe befunden, daß es eine vergebliche Arbeit sey, indem die Grösse von einem guten, lockern und fetten Boden abhanget. Sonst ist jedermann bekannt, wie dieser Baum sich durch seine Ausläufer häufig vermehret. Hagedorn in seinem Haushalter S. 181. hält die aus ihren Kernen gezogenen vor besser, als die Ausläufer; er macht die harte Schale erst ab, und verwahret die Kernen den Winter über in frischem Sande bis in das Frühjahr: ich habe davon keinen Versuch gemacht, ich glaube aber, daß es glücklich angehe.

Von Pfersichen.

Dieser Baum wird insgemein auf Pflaumenstämme, wie ich bey der Baumschule gedacht, okuliret und ablaktiret, denn pfropfen will er sich wegen seines starken Markes nicht gern lassen; wer solches versuchen will, muß etwas altes Holz daran lassen, besser aber thut man mit dem Okuliren.

Ich

Ich habe in meinem 1ten Theil S. 231. auch gezeiget, wie man solche durch das Absenken vermehren könne und die Vortheile dabey gezeiget. Der Pfersichbaum liebet einen warmen Stand, weil derselbe aus einem warmen Lande, nemlich Persien, herstammet; desgleichen will er auch einen guten Boden haben, und in keinen Rasenlande stehen. Man pflanzt sie mehrentheils an die Spaliere der Mittagsseite, an Mauern und Wänden, wo solche fein ordentlich müssen angeheftet werden; dieses Anheften muß aber vorsichtig geschehen. Es ist keine Kunst alle Zweige derselben, an die Latten zu heften, nein: man muß sich solches zeigen lassen, es muß kein Zweig über den andern, vielweniger creuzweiß auch nicht 2 zusammen gebunden werden, sondern so wie die Finger an einer ausgebreiteten Hand ordentlich angeheftet werden. Auch muß man keinen Zweig wider die Natur zwingen, sondern lieber wegschneiden; auch wollen solche, wenn sie an Spalieren stehen, im Schnitt erhalten seyn, sonst wachsen sie über die Spaliere und Wände, und machen sich unten bloß. Das Beschneiden muß auch mit Vorsicht geschehen; ich kann meinen unerfahrnen Gartenfreunden keinen bessern Rath geben, als daß sie sich von einem verständigen Gärtner durch Handanlegung belehren lassen. Sonst hat von den Pfersichen Möller in Sauen einen eigenen Traktat geschrieben, der zuverläßig ist, und den ich empfehlen kann Hiernächst können diese Bäume auch hochstämmig okuliret und in das Freye gesetzet werden, ich bin diesen Bäumen sehr günstig, weil ich gesehen habe,

daß

daß sie nicht allein reichlich tragen, sondern auch ein höher Alter erlangen, nur wollen sie einen warmen Stand haben. Es scheinet mir, als wenn dieser Baum die Freyheit liebte, denn da, wo er an Spalieren gezwungen ist, wird er niemals so alt. Mir sind solche Bäume bekannt, die 24 bis 30 Jahr alt, und doch noch immer in gutem Stande gewesen, da hingegen die an Spaliere gezwungenen kaum ein Mandel Jahre zählen können, und doch alt und abgelebet waren. Ich rathe meinen Gartenfreunden solche sich in ihren kleinen Gärten anzuschaffen, sie haben nicht so viel Mühe, als mit einem Spalierbaume, und bekommen eben so viele und noch wohl mehrere und bessere Früchte. Ich suche die Ursache in dem Ungezwungenen, und daß ein an Wänden stehender, von der Sonnenwärme früh herausgelockter, gar leicht von späten Nachtfrösten Schaden leidet. Man hat sonst die an Wänden und Spalieren stehenden Pfersichbäume im Winter mit Stroh vor den Frost verbunden, man hat aber auch gesehen, daß es vergeblich, ja vielmahls schädlich gewesen, indem bey gelinden Wintern, unter der Bedeckung, solche zu früh ausgeschlagen und nachmals bey späten Nachtfrösten erfroren sind, wenn aber ein kalter Winter gewesen, sind solche dennoch gänzlich darauf gegangen. Man hat es also mit Recht unterlassen, und sie der Beschützung des Himmels empfohlen; man gewöhne sie nur von Jugend auf nicht so zärtlich, so wird man diese Bedeckung nicht nöthig haben: denn wir müssen uns gefallen lassen, daß bey kalten Wintern auch wol andere, sonst von Natur härtere Bäume

erfrieren, warum wollen wir uns nicht zufrieden geben, wenn diese auch, nebst jenen, Schaden leiden. Ich habe auch gesehen, daß manche ihre Bäume, die an Wänden und Mauern stehen, zur Zeit ihrer Blüte mit Stroh oder Bastdecken des Nachts behängen, ich habe aber auch beobachtet, daß es bey wiedriger Witterung nichts geholfen, ja vielmals bey guter geschadet hat. Ich habe oben schon gedacht, daß von den gesteckten guten Kernen, die man sonst wilde nennt, die allerschönsten Sorten entstehen, und daß diese Bäume viel dauerhafter, als die okulirten sind; ich rathe also meinen Gartenfreunden an, solche anzuziehen, denn es kostet ihnen nichts mehr als einen guten Kern zu gehöriger Zeit zu stecken, solchen von unten von Jugend auf ein wenig auszupützen, damit sie gerade Stämme bekommen; so werden sie in 3 bis 4 Jahren Früchte davon haben. Es ist wahr, daß in denen Weinbergen schlechte und saure Früchte davon, aber auch gute gefunden werden; ich glaube die Schuld liegt an den Winzern, oder Weinbergsgärtnern, daß sie solche von schlechten Sorten fortpflanzen, vielleicht vermehren sich auch solche selbst: sie fallen ab, niemand will sie gern essen, sie bleiben liegen, kommen in die Erde, gehen auf, man läßt sie stehen, man verpflanzet sie auch wol, und hiervon entstehet denn das schlechte Zeug. Wollte man aber auf solche saure und schlechte Stämme gute Sorten okuliren, so würde man besser fahren. Ich will der vielen Sorten, die doch alle von gesteckten guten Kernen herkommen, nicht gedenken, weil ich glaube, daß es überflüßig sey; meine Liebhaber

haber werden schon von selbst die besten, tragbarsten und wohlschmeckensten aussuchen.

Von Aprikosen.

Was ich von Pfersichen gesagt habe, das gilt auch bey den Aprikosen. Ihre Vermehrung geschiehet ebenfalls durch das Okuliren, wie bey den Pfersichen, nur daß sich die Aprikosen pfropfen lassen, welches die Pfersichen wegen ihres starken Marks nicht leiden wollen. Sie können auch durch die gesteckten Kernen vermehret werden, ihre Früchte bleiben zwar klein, aber sie tragen voll und sind wohlschmeckend. Wer nun gern grössere Früchte haben will, muß solche von grossen Sorten darauf okuliren. Es giebt von Aprikosen nicht so viel Sorten, als von Pfersichen, und mir sind nur vier Sorten bekannt: die weisse, die lange, die grosse und frühzeitige. Die weisse trägt nicht gern; die lange wächset stark in das Holz, trägt aber auch nicht reichlich, und was das übelste ist, wenn sie bald reif wird, springet sie von einander und verfault; die grossen und frühzeitigen sind die besten. Man will auch noch von einer schwarzen sagen, sie ist mir aber nicht vorgekommen; man thut also am besten, man erwählet die zwey letzten. Sonst ist es bey diesem Baume vortreflich gut, wenn man ihn hochstämmig okuliret, und im Freyen kronenweise ziehet. Bey meiner vorigen Stelle harte ich eine dergleichen Allee, und man wird es kaum glauben, wenn ich sage, daß, nach Verhältniß der kleinen Länge der Allee, öfters 10, 12. bis 15.

Körbe Aprikosen abgenommen worden, ohne was der Wind abschlug, die Wespen frassen und sonst abfiel und verfaulte. Ich rathe meinen Gartenfreunden, welche dazu Gelegenheit haben, solche hochstämmige Bäume, doch aber an einem von den Sturmwinden befreyeten und warmen Orte anzulegen.

Von der Kornelkirsche.

Sonst Herlitzkenberen genannt, gehören auch noch unter das Steinobst, weil nur das Fleisch davon, nicht aber die Steine genossen werden. Es gehöret dieser Baum in die Lustgärten, weil davon nicht allein, wenn sie unter der Schere gehalten werden, die schönsten Hecken, Pyramiden und Kugeln können gezogen werden, zumal, da ihre häufigen gelben Blüten, zu der Zeit, da alles noch kahl und erstorben in denen Gärten aussiehet, ein schönes Ansehen machen, sondern auch weil seine häufigen rothen Beren von vielen mit Appetit gegessen, auch zum Einmachen gebraucht werden. Sie können aber auch in einem Baumgarten als mittelmäßige Bäume, in einem Winkel stehen; da sie ihre Früchte reichlich bringen werden. Was nun ihre Vermehrung anlanget, so werden solche aus ihrem Samen gezogen, es gehet aber etwas langsam damit her, denn sie bringen zwey Jahr zu, ehe sie aufgehen, man muß also Geduld haben. Im September und Oktober sind sie reif, hier nimmt man so viel Beren, als man will, läßt sie recht überreif und mürbe werden, und entblößt sie von ihrem Fleische, welches man entweder abes-

sen,

sen, oder sie sonst davon entledigen kann. Diese thut man nun mit Sande vermischt in einen alten Topf, deckt ihn wohl zu, und gräbet ihn in einem Winkel des Gartens in die Erde, läßt sie darin den nächsten Winter, den darauf folgenden Sommer und wieder einen Winter, bis zum Frühjahre, stehen; alsdenn legt man solche reihenweise in ein gutes Erdreich, bedeckt sie drey Zoll hoch mit Erde, hält sie vom Unkraute rein, so werden solche gut aufgehen und feine Bäumchen werden, die man nach drey Jahren zu Hecken verpflanzen kann. Man kann sie auch durch das Einlegen in die Erde vermehren, sie schlagen gar gern Wurzel. Sie wachsen an vielen Orten in den Wäldern, als bey Eckardsberge, bey Bibera und im Tautenburgischen Forste; man findet sie aber selten allein, sondern auf alten Stöcken stehen, die wenig Wurzel haben, es ist also nicht viel damit anzufangen. Es giebt zweyerley, rothe und gelbliche; man kann auch wol ihre Kernen sogleich vom Baume, in das Land säen, allein, da sie fast zwey Jahr zubringen, ehe sie aufgehen, und im Sommer vielmals dürre Witterung einfällt, so geschiehet es, daß solche austrocknen und zum Aufgehen untüchtig gemacht werden: man thut also besser, man bleibet bey obiger Methode. Man sagt auch von einer blauen, die wir auch vor zwey Jahren erhalten haben, und deren Früchte zu sehen, wir mit Verlangen erwarten.

Dritte Abtheilung.

Von

Lustgebüschen.

Von diesen werde ich nur diejenigen berühren, so zum Theil zur Lust, zum Theil auch zum Nutzen in einem Garten einen Platz verdienen. Ich mache den Anfang

Vom Taxbaume.

Es wird wol kein Lustgarten anzutreffen seyn, in welchem man solchen nicht finden sollte; die Gelegenheit dazu hat wol sein schönes, Winter, und Sommer grünes Laub, wie auch seine Bereitwilligkeit veranlasset, denn er läßt sich zu allem gebrauchen: man kann von ihm Hecken, Pyramiden und Säulen, menschliche und thierische Gestalten, ja alles, was man nur will, machen, wenn nur eine geschickte Hand ihn dazu anweiset und ihm forthilft. Es wäre wol eine vergebliche Sache, wenn ich meine Gartenliebhaber darin unterrichten wollte, denn die augenscheinlichen Handgriffe sind es, die die Kunst hier ganz leicht machen, wenn man nur Lust dazu hat; so viel muß ich aber doch sagen, daß alle Figuren erst von starkem Drath oder kleinen Latten und Gatterwerk müssen angeleget werden, woran man alsdenn die Zweige heften muß. Die

An-

Anleitung muß man ihm also erst geben, wozu er auch willig ist, alsdenn muß die geschickte Hand eines Gärtners durch den Scherenschnitt es dahin bringen, was es vorstellen soll. Seine Vermehrung kann durch dreyerley Wege veranstaltet werden: erstlich durch den Samen, zweytens durch Abschnitte, drittens durch das Absenken oder Einlegen. Was die erste Vermehrung anlanget, so ist solche wol gewiß, aber langsam; man samlet die rothen Beren im Oktober, man reiniget sie von ihrem fetten und leimichten Schleime, und bringet sie im Nov. in eine gute Erde: sie werden nach Beschaffenheit der Witterung und der guten Wartung entweder aufgehen, oder zurücke, bis künftiges Jahr, bleiben; dabey muß man nun freylich das Land rein von Unkraut erhalten. Besser aber ist diejenige Vermehrung, so durch die abgeschnittenen Zweige geschiehet, wenn solches nur geschickt angefangen wird. Die Zweige werden im Merz, ohngefähr eine halbe, besser eine ganze Elle lang, von den alten Bäumen abgeschnitten; man macht nach der Länge, der einzulegenden Zweige, an einem schattigten Ort, einen kleinen Graben nach der Schnur, in diesen leget man die Zweige, einen Fuß weit von einander, ein, scharret die Erde daran, und tritt sie mit den Füssen fein derb an; es ist auch nöthig, daß man solche zu Zeiten stark giesset, denn in Ermangelung nöthiger Feuchtigkeit werden sie keine Wurzeln schlagen. Hier bleiben sie drey Jahr stehen, alsdenn nimmt man sie heraus, und setzt sie nach der Ordnung in eine Baumschule. Man wird an ihrem Wachsthume gar bald gewahr

werden, ob sie pyramidal wachsen, diese lassen sich gar gern zu einer Pyramide ziehen, da hingegen andere die keine gerade Spindel treiben, nur zu Hecken und Figuren zu gebrauchen sind, ich habe davon in meinem zweyten Theile S. 253 und 257 gehandelt, dahin weise ich meinen Gartenliebhaber. Ich will nur kürzlich die dritte Vermehrung, a. a. O. S. 256. die durch das Einlegen geschiehet, gedenken. Es werden nemlich von den alten Bäumen, die nahe an der Erde liegenden Zweige in die Erde, ohne Einschnitt, geleget; sie schlagen alle Jahre leicht Wurzel, sind aber zu Pyramiden nicht zu gebrauchen. Was man sonst von diesem Baume vorgiebt, daß er giftig sey, davon habe ich den Beweis, was den innerlichen Gebrauch betrift, in meiner angezeigten Schrift angeführet; gleichwol fraß der Marder die Beren gern, und ich weiß, daß ein Mediciner, in meiner Gegenwart, etliche Beren gegessen: vielleicht sind nicht wenige schädlich, wol aber viele. In Gärten, da man auf den Nutzen siehet, wollen die von ihm gezogenen Pyramiden fast abkommen, indem man an deren statt fruchtbare von Zwergobste, anbauet.

Vom Buxbaum.

Hier ist die Rede nicht von dem kleinen, den man in Gärten zu Einfassung der Bete und Lustreviere brauchet, sondern von dem grossen, den man lateinisch Buxus arborescens nennet, das ist, der zu einem Baume wird. Dieser ist es, aus dem man immer grünende Hecken, Kugeln, Pyra-

miden und andere Figuren ziehen kann. Seine Vermehrung geschiehet durch abgeschnittene Zweige, wie bey dem Taxbaum ist gemeldet worden, und ich finde vor unnöthig ein mehreres davon zu sagen.

Vom Sadebaum.

Auch ein immer grünender Baum, der zu Hecken und Pyramiden, gleich vorigem, kann gebraucht werden. Seine Vermehrung geschiehet eben, wie bey vorigem, nur muß man, wenn Pyramiden davon sollen gezogen werden, Pfähle daran stecken, damit er an dieselben angebunden werden kann, und in die Höhe geleitet werde, denn von Natur ist er gar nicht geneigt in die Höhe zu wachsen. Die Schere kann er wohl vertragen, er ist aber in grossen vornehmen Gärten, aus welchen ihn der Taxbaum und Buxbaum verdränget, verachtet.

Vom Wacholder.

Auch dieser immer grünende Baum verdienet einen Platz in einem Lustgarten, indem er sich zu Hecken und Pyramiden gebrauchen läßt. Will man ihn nun anbauen, so kann es besser durch seinen Samen geschehen, als durch die in den Wäldern ausgesuchten Stämme, denn sie haben die Unart an sich, daß sie nicht gern anwachsen, sie müßten dennoch ganz jung seyn, und man müßte sie mit einem Klump Erde ausheben, und damit versetzen. Diese Beren müssen frisch seyn, sie müssen zerquetscht, und im Wasser umgerühret werden, so

wird der Unrath, der leicht ist, oben schwimmen, der Samen aber sich unten setzen, welchen man gar leicht absondern und abtrocknen kann. Diesen säet man entweder dahin, wo man eine Hecke anlegen will, oder in ein ander gut Land, es müssen aber solche im dritten auf das längste im vierten Jahre, mit etwas Erde, ausgehoben und dahin, wo sie stehen sollen, verpflanzet werden. Sie können die Schere gar wohl vertragen, dahero siehet man an manchen Orten, wo das Vieh, solche alle Jahr abbeisset, verschiedene Figuren davon; man sehe hiervon meinen ersten Theil S. 187. 189. nach.

Von Berbisberen.

Auch diesen kann man einen kleinen Raum in seinem Garten gönnen, wenn man nicht ganze Hecken davon anlegen will, wozu sie vorzüglich, ihrer Stacheln wegen, gut sind. Ihre Vermehrung geschiehet durch den Samen, nachdem die rothen Beren, worin der Samen befindlich, zerknirscht und der Samen davon abgesondert worden, welchen man im Oktober oder November reihenweise in ein gut Land säet. Sie werden gut aufgehen, und man darf sie nur von Unkraute rein erhalten; im zweyten Jahre kann man sie versetzen, wohin man will; sie werden gut fortkommen. Sie laufen häufig aus, und dadurch können sie auch vermehret werden. Wer nun keine Gelegenheit hat Hecken davon anzulegen, der kann doch nur einige Sträucher in seinen Garten pflanzen; wenn er sie von den untersten Ausschößlingen fleißig reiniget

niget, so kann er kleine Bäumchen davon ziehen, die voller Früchte hängen werden, welche zum Einmachen von denen Konditorn und Apothekern gesuchet werden. Sein Holz ist gelb, fest und eines der feinesten zum Furniren, seine jungen Blätter geben einen guten Thee; die innerste gelbe Rinde des Holzes färbet gelb.

Vom Syringa.

Spanischer Holunder, insgemein Huck uf die Magd genennt, ist zweyerley; blau und weiß. Sie sind gemein und ihrer wohlriechenden Blüten wegen in einem Garten wohl zu dulden. Von ihren häufigen Ausläufern werden sie genugsam vermehret; man pflanzt sie gemeiniglich an die Laubhütten, wer aber ordentliche Bäumchen davon ziehen will, muß die unten auslaufenden Schößlinge unter der Erde abnehmen, sie werden aber doch immer ausschlagen, und man wird immer damit zu thun haben. Es ist also besser gethan, wenn man solches Willens ist, man erwähle sich dazu feine gleiche Ausläufer; man sehe zu, daß man die untersten Augen mit einem scharfen Federmesser fein tief, bis auf das Holz rein ausschneide; man denke nicht, daß es schade, sondern hierdurch wird nur den häufig ausschlagenden Ausläufern gewehret, und man kann feine Bäume davon ziehen, die aber die Schere, wenn sie ihre Blumen reichlich bringen sollen, nicht vertragen können.

Syringa persica.

Eine andere kleinere Art von vorigem, mit röthlichen Blüten, sie bleibet ganz niedrig, und ist ein fein Gewächs, das durch seine Ausläufer gar leicht kann vermehret werden. Es kann auf den Beten, ohne groß Gesperre, einen Platz haben; wer es in Scherben pflanzet und in einem Treibhause aufbehält, kann frühzeitige Blumen davon haben. Ein Liebhaber, dem diese Gelegenheit fehlet, kann es in der warmen Stube am Fenster zum Ausschlagen bringen und hernach, nach und nach, an die Luft gewöhnen, so hat er gleichfalls frühzeitige Blumen davon zu erwarten.

Je länger je lieber.

Deren giebt es unterschiedene Sorten, die bekannt genug sind; man pflanzt sie gemeiniglich an die Lauben, Häuser und Portale. Ihre Vermehrung geschiehet durch Einleger, auch wol durch Schnittlinge. Man hat auch eine kleine Art mit zinnoberfarbener Blüte, welche sehr artig, aber auch zärtlicher wie vorige ist.

Von der Zwergmandel.

Ein Strauch, so zur Lust, wegen seiner frühzeitigen, schönen und häufigen rothen Blüthen einen Platz in einem Garten verdienet; er läuft häufig von der Wurzel aus und ist dadurch gar leicht zu vermehren.

Von Johannisberen.

Deren giebt es vier Hauptsorten; als rothe, fleischfarbene, weisse und schwarze. Von den rothen und weissen giebt es Abänderungen, die kleinere und schlechtere Trauben bringen, die nur in die Zäune und Hecken sich schicken; es giebt auch noch eine Art, die man bunt nennet, es ist aber auch nur ein Spiel der Natur, und verändert die Farbe gar leicht wieder. Die vier Hauptsorten werden entweder zu Hecken, oder als Büsche auf die Bete gepflanzet; auf den Beten ist es am besten, man ziehet sie mit einem gleichen Schafte eine Elle hoch. Hier fällt mir ein, daß ich bey meiner vorigen Stelle zwey dergleichen hochstämmige an den beyden Seiten des Einganges eines etwas niedrigen Spalieres gezogen hatte, deren Schaft war gerade so hoch, daß ein Mensch von mittelmäßiger Grösse, wenn er daran trat, die Beren mit dem Munde abpflücken konnte. Den Fremden war es ein Vergnügen, und diesen zu Gefallen blieben die häufigen Beren daran hängen, bis sie selbst abfielen. Ich habe sie einstmals an einem Wohnhause, wo man sonst pfleget Wein anzulegen, welcher aber an diesem kalten Orte niemals reif wurde, angepflanzet; es war die so genannte holländische grosse rothe und fleischfarbene: sie wuchs von dem untersten Stockwerk, das vier Ellen hoch war, bis zum obersten, daß man solche aus den obern Fenstern erreichen konnte. Man wird gar wohl einsehen, daß solche an einem Spaliere müsse angeheftet werden. Da

nun diese ihre Früchte reichlich trugen, so ließ der Besitzer die Beren zu jedermanns Verwunderung, bis alles Laub abgefallen war, hängen. Ich führe dieses deswegen an, weil vielleicht ein und der andere Liebhaber eine Gelegenheit hat, an einer Mauer, Hause u. d. gl. und wenn es auch der schatttigste Ort wäre, wo er sonst nichts anbringen könnte, doch aber gern etwas grünes haben will, das seine Wand oder Mauer bedecket, so kann er diese dazu nehmen; ist der Boden gut, und dabey feuchte, so wird es destobesser vor sie seyn. Sie vermehren sich genugsam, sowol durch die Nebenbrut, als auch durch Schnittlinge. Wer nur Bäumchen auf die Bete ziehen will, der folge meiner Methode, wie erst bey dem spanischen Flieder gedacht. Ich habe in meinen jungen Jahren bey einem alten und nicht ungeschickten Gärtner gesehen, daß er neben die Johannissträucher süsse Kirschstämmchen setzte, und auf solche selbige ablaktirte, in Meynung, die Beren würden von den süssen Kirschstämmen auch einen süssen Geschmack bekommen. Ich habe solches nachgeahmet, aber befunden, daß sie nicht allein nicht dauerhaft, sondern auch ihr Geschmack sauer, wie vorher, blieb; und ist dieses nicht auch bey andern Obstsorten bekannt? daß der wilde Stamm zwar seinen eingesetzten Reisern Nahrungssaft zuführet, das eingesetzte Reis aber seine Eigenschaft behält, denn sonst müßte folgen, daß ein Borstorfer Apfel, der auf einen sauren wilden Stamm gesetzet wird, auch saure Früchte bringen müßte. Es ist also dieses eine vergebliche Arbeit und unter

die

die wiedernatürlichen Baumkünste zu rechnen. Wer ja etwas sonderbares haben will, der kann rothe und weisse auf einen Stamm okuliren, oder er setze zwey Reiser von verschiedenen Farben dicht neben einander mit ihren Wurzeln in diese Erde, er lasse sie ein Jahr neben einander stehen, bis sie angewurzelt sind und Kräfte erlanget haben; alsdenn löse man die äusserste Schale mit etwas Holze auf der einen Seite ab, wo man sie zusammenfügen will, man hüte sich aber, daß man nicht bis auf das Mark einschneide; alsdenn füge man diese beyden zugeschnittenen Reiser zusammen, umwinde sie mit einem von Baumwachs auf leinewand gestrichenen Pflaster und um dasselbe mit einer Weide, besser aber ist es, wenn man es mit leinenen Bande umwickelt und verbindet; hierauf läßt man soiche ein Jahr in Ruhe stehen, das zweyte Jahr aber muß man den Verband lüften, denn sonst schneidet derselbe in den Stamm ein, und macht grosse Hindernisse in der Zusammenheilung: macht man nun solches geschickt, so wird man einen Stamm haben, so zweyerley Früchte von verschiedener Farbe bringen wird. Eines muß ich dabey erinnern, die fleischfarbenen, schwarzen und rothen lassen sich am besten dazu gebrauchen, weil sie einerley Holz treiben, da hingegen die grossen weissen nur struppicht und nicht so gut in die Höhe wachsen, woraus also keine förmliche Bäumchen werden. Küffner in seiner lebendigen Baumbaukunst, Nr. II. Fig. 2. hat sogar drey verschiedene Bäume auf diese Art zusammen geheilet. Die weissen Johannisberen haben die

Tugend die Tintenflecke aus dem leinenen Zeuge zu vertreiben, wenn man mit deren Saft es wäscht; daß dieses wahr sey, wenn es auf frischer That geschiehet, kann ich dem Frauenzimmer versichern, ob es aber, wenn es eingewurzelt auch angehe, kann ich nicht sagen. Die schwarzen Johannisberen sind nicht jedermanns Essen, doch aber sind sie gesund; sie sollen dem Gifte wiederstehen, zu dem Ende man deren Holz, bey der vor etlichen Jahren wütenden Viehseuche soll gebrauchet haben: man soll einen Einschnitt zwischen Fell und Fleisch gemacht und dazwischen ein solch Stückchen Holz eingeschoben, von welchem vorhero die graue Rinde abgeschabet worden, und dieses soll das Gift an sich gezogen haben.

Von Stachelberen.

Hiervon giebt es auch verschiedene Sorten; grosse und kleine, lange und runde, rauhe und glatte, grüne, weisse, gelbe, blaue und rothe. Alle wollen einerley Wartung haben, und ich habe hierbey weiter nichts zu erinnern, als daß ich meine Liebhaber auf das vorhergehende weise, was ich von den Johannisberen gesagt; und da man das Auslesen hat, so wird wol ein jedweder Liebhaber selbst so klug seyn die besten auszusuchen und in seinen Garten zu pflanzen. Wollte jemand solche vom Samen erziehen, dem muß ich sagen, daß es glücklich angehe, wenn er die aus den Beren herausgemachten Körner im Oktober und November in die Erde bringet; er wird Abänderungen,

oder verschiedene Sorten, daraus erhalten, er muß sich aber etliche Jahre gedulden.

Von Himberen. Rubus idaeus. *Linn.*

Deren sind mir dreyerley bekannt; die gemeine rothe, so in manchen Wäldern wild wächset, die grosse rothe und die weisse: alle wollen einerley Wartung haben, ist es möglich so pflanze man sie an einen schattigten Ort, da sie am allerbesten gedeihen. Sie werden von ihren häufigen Auslaufern vermehret, man muß aber beobachten, daß man, beym Ausnehmen derselben, die unten an der Wurzel sitzenden Keimen nicht abstosse, denn sonst würde man vergebliche Arbeit haben. Dieser Strauch hat etwas besonderes; dasjenige Holz so dieses Jahr aufwächst, bringet Früchte, es gehet aber verloren und wird dürre, an dessen Stelle aber treibet es frische Stengel, die künftiges Jahr ihre Früchte bringen; zu dem Ende die dürren alle Jahr müssen abgeschnitten werden. Man kann davon ganze kleine Lustwälderchen anlegen, wo möglich, im Schatten. Die grosse rothe aber, da sie hoch wächst, kann an einer Mauer, oder Wand, die gegen Mitternacht im Schatten liegt, mit Nutzen an ein Spalier angeleget werden. Die weisse schmeckt nicht so süsse, als die rothe, sondern etwas saurer. Der Gebrauch der rothen in den Apotheken ist bekannt, und so auch der davon verfertigte Himberwein und Eßig.

Vom

Vom Schneeball.

Opulus flore globoso. *Linn.*

Ist eine Art von Masholder, seine weissen Blüten sind rund, wie ein Ball, oder Kugel, seine Vermehrung geschiehet durch seine Ausläufer. Ich habe einmal von einem blauen gehöret, aber ihn niemals zu sehen bekommen. Der wilde wächst in unsern Werdern an der Sale häufig, er bringet aber seine Blumen nicht kugel- sondern schirmförmig, wie der Holunder, und trägt rothe Beren, die man an manchen Orten Drosselberen nennet, weil die Drosseln sich derselben zu ihrer Nahrung bedienen, jedoch nicht eher, als wenn sie nichts bessers haben.

Vom sibirischen Erbsbaume.

Robinia Caragana. *Linn.*

Von **Kalm**, in den schwedischen Abhandlungen 9. B. S. 67. Aspalathus genannt, ist ein Gewächs, so aus Sibirien hergeholet worden. Es ist einer von den neuen Modebäumen bey uns; **Kalm** preiset solchen zur Verbesserung der landwirthschaft an, weil seine Früchte, als Erbsen, von Menschen und Thieren können genutzet werden; er dienet auch zu Hecken, und sein Laub ist ein gutes Viehfutter, es giebt auch eine Farbe, als der Weid, wenn es erst durch Einweichung und Fäulung zugerichtet worden. Das Bast von den Aesten ist zäher, als das von den Linden.

Bielke in den schwedischen Abhandlungen 12. B. S. 125. hat diese Erbsen kochen lassen, er hat aber das erste Wasser abgiessen lassen, weil solches bitter ist; er hat sie gemahlen und Pfannkuchen davon gebacken, es hat gut geschmeckt, und er hält sie vor gesünder, als unsere Erbsen, indem sie keine Blähungen machen. Von diesem Lobe angetrieben, bauen wir nun hier dieses Gewächs auch an, der Same ist es, durch welchen man solches gar leicht vermehren kann. Ich bekam vor etlichen Jahren etwas Samen von Leipzig, aus dem dasigen löbl. Intelligenzkontor, ich säete ihn im April, er gieng gut auf, und ich würde eine Menge dergleichen Bäumchen erhalten haben, wenn nicht die Ueberschwemmung der Sale 1771. solche verdorben, und ich nur einige gerettet hätte.

Vom Bohnenbaum.

Cytisus Laburnum. *Linn.*

Sonst auch Anagyris genannt. In dem Braunschweigischen, an der Weser zu Germsen, soll sich eine kleine Gegend davon besetzt finden, welche man wie ander Buschholz abtreibet, s. de Roi. Er trägt schöne gelbe traubenweise Blüten, die ein schönes Ansehen in einem Garten machen, worauf Schoten, gleich den Schminkbohnen erfolgen, in welchen der Same, als kleine Bohnen, eingeschlossen lieget; diese Schoten, wenn sie noch grün sind, riechen wie die gewöhnlichen Schminkbohnen und ich glaube, daß sie zu der Zeit als was rares, wie Bohnen, könnten gegessen werden, wenn

sie nur kein Erbrechen verursachten. Er vermehret sich durch den Samen, welchen man im Merz säet, wie auch durch seine Ausläufer und Schnittlinge; man kann solche zu mittelmäßigen Bäumen ziehen, welche, zur Zeit ihrer Blüte, ein prächtiges Ansehen haben; sein Holz ist fest, schwer und flammigt, und dahero zu verschiedener Drechslerarbeit zu gebrauchen: sehr kalte Winter kann er nicht wohl vertragen.

Colutea arborescens. *Linn.*

Kann durch seinen Samen vermehret werden, er läuft auch aus; seine gelben Blüten und seine blasenförmige Schoten sind es, die ihm einen Platz in einen Winkel des Gartens vergönnen.

Von Rosen.

Der Rosen giebt es gar vielerley. **Möller**, in seinem grossen englischen Gärtner Lexikon, zählet deren 49 Sorten, Hesse 32; es sind aber dieses meistentheils fremde und ausländische, ich will nur von denen bey uns, in denen bürgerlichen Gärten gewöhnlichen, etwas gedenken. Da haben wir die Centifolie, die Königin unter den Rosen, die weisse, die bunte, die gelbe gefüllte, die perl- oder blaßrothe gefüllte; alle diese vermehren sich durch ihre Ausläufer und sie sind eben nicht ekel, ausgenommen die gelb gefüllte, die zwar, was ihren Wachsthum betrift, mehr, als zu sehr, in das Holz wächst, auch reichlich Knospen

spen bringet, aber ihre vollkommenen Blüten niemals recht erlanget, indem sie sehr zart sind und weder starke Hitze, noch überflüßige Nässe vertragen können. Auch sind sie verschiedenen Insekten eine Lockspeise, die sie gern fressen, aber sie auch verderben; und da diese von Ansehen zwar schön, aber von Geruch der wild wachsenden schlechten Rose nicht beykommen, so finden sie dennoch ihre Liebhaber, die wol eher angefraget haben, wie es anzufangen sey, daß man solche in schönem Flor erhalte. Ich weiß keinen andern Rath, als daß man ihnen eine Beschirmung zu der Zeit mache, da ihre Knospen beginnen aufzubrechen, es sey nun heisser Sonnenschein oder Regenwetter, beydes können sie nicht vertragen. Dieses wäre nun wol ein Mittel, aber vor die Insekten, die solche durchfressen, weiß ich nichts. Die bunte, so genannte arabische, artet sich gern aus, wenn sie lange an einem Orte stehen bleibet und wird ganz roth; wer nun solche gern bunt erhalten will, muß von den bunten Ausläufern einige ausheben, und an einen andern Ort des Gartens versetzen: denn die ihnen anständigen Nahrungssäfte, sind erschöpft, und dieses ist die Ursach, daß sich solche ausarten. Die Vermehrung der Rosen geschiehet von ihren häufigen Ausläufern; daß man solche auch auf hohe wilde Rosen- oder Hahnebuttenstämme okuliren könne, habe ich in meinem ersten Theile S. 220. gezeiget. Ich warne aber meine Liebhaber, daß sie keine gelbe und rothe auf einen Stamm setzen, denn die gelbe pflegt stärker, als die Centifolie zu wachsen, woraus nicht allein ungestalltete Bäume werden,

sondern es werden die Centifolien von den gelben auch verdruckt. Will man ja zweyerley auf einem Stamme haben, so sind es gelbe und weisse, weil diese letztere auch starken Wuchs hat. Will man späte Rosen haben, so muß man die im May und Junius gewachsenen jungen Ausschößlinge abschneiden, so werden sie wieder neue treiben, die im Herbste blühen werden. Wie man solche im Sommer versetzen könne, die hernach spät im Herbste blühen, davon siehe meinen ersten Theil S. 221.

Pimpernuß. Staphylea.

Deren sind mir zwey Arten bekannt; gemeine und drey blättrige, Staphylea trifolia: die erste wächst höher, die andere niedriger. Beyde werden durch ihren Samen vermehret, wie auch durch ihre Ausläufer; aus ihren Nüssen presset man ein Oehl, und man kann ihnen zur Lust und Veränderung in einem Garten einen Platz gönnen.

Spierstaude
mit Johanniskrautblättern.
Spirea hypericifolia. *Linn.*

Wird durch Ableger und Ausläufer vermehrt. Es ist diese Staude schon längst bey uns bekannt gewesen, man hat aber keinen Gebrauch davon zu machen gewußt, jetzt aber macht man einen wohlschmeckenden Thee, von dessen Blättern, man nennet ihn den Labradorthee, s. Krausens Unterricht von der Gärtnerey S. 539. Ich habe diese

Bäume

Bäume auf den Beten als Pyramiden gezogen, da ihre vielen weissen Blüten ein gutes Ansehen machten; ihr Holz dienet zu Pfeifenröhren. Hiernächst hat man noch verschiedene Sorten der Spiraea; als Spiraea alba, Spiraea salicifolia, Spiraea tomentosa, Spiraea opulifolia; von dieser letztern können gleichfalls gute Pfeifenröhre gemacht werden: alle diese vermehren sich durch ihre Ausläufer.

Gerberbaum. Rhus Sumach. *Linn.*

Dieser sonst schon längst bekannte Baum in unsern Gärten ist es, den man bey jetzigem Holzmangel anzupreisen hätte, denn es ist bekannt, daß das Gerben und die Festmachung des Leders durch die Rinde der Eichen geschiehet, und was vor Schaden andern Bäumen dadurch entstehet, davon sind unsere ökonomische Nachrichten voll; dahero man auf allerhand andere solche Mittel gefallen, der Sumach aber nicht sonderlich in Vorschlag gekommen, ohne was der Fürstlich Schwarzburgische Hofgärtner zu Arnstadt, **Thieme** recht patriotisch vorgeschlagen hat. Ich wundere mich auch selbst darüber, da es doch gelehrten Hauswirthen bekannt ist, daß solcher nicht weiter angepriesen wird, da doch die Möglichkeit, nach **Thiemens** Vorschlage, gar leicht und vortheilhaft wäre. Ich habe schon in meinem zweyten Theile S. 250, 251. einen Vorschlag gethan, und gezeiget, daß die Spanier ganze Aecker damit anbauen, und ihr Leder damit gerben und fest machen;

warum ahmen wir ihnen nicht nach, da wir doch sonst gewohnet sind alle fremde Moden nachzumachen? Er hält unsere Winter aus, ist nicht zärtlich und läuft häufig aus, wodurch man ihn, wie auch durch den Samen, der im Herbste gesäet wird, reichlich vermehren kann. Die Rinde, färbet Feuille morte, das Holz dienet zum furniren, von den frühzeitigen Fruchtbüschen läßt sich ein guter Eßig bereiten, und sein Holz soll in Servien anstatt der Fieberrinde gebraucht werden. Ich habe ihn schon lange in den Winkeln derer Gärten stehen, allein keinen Gebrauch davon machen sehen: wäre es nicht zu wünschen, daß man dieses nützliche Gewächs besser zum Nutzen brächte.

Kellerhals. Daphne Mezereum. *Linn.*

Er wächst in denen Laubwäldern bey Eckardsberge vielfältig wild, er blühet gleich Anfangs des Merz, seine rothen, frühzeitigen, lieblich riechenden Blumen haben ihn beliebt gemacht; man pflegt ihn in die Gärten, im Schatten zu pflanzen. Man kann hiervon kleine, artige Bäumchen ziehen, seine Vermehrung geschiehet sowol durch den im Herbst ausgesäeten Samen, als auch durch seine Ausläufer. Er wird auch sonst der Pfefferbaum genannt, weil seine Beren sehr beissend sind, und von ungewissenhaften Branteweinbrennern unter den Brantewein, wiewol sie der Gesundheit schädlich sind, gemischet werden. Man hat auch den immer grünenden Kellerhals, der seine Blät-

ter im Winter behält, er ist aber eben nicht sonderlich gemein; seine Vermehrung geschiehet durch dessen Beren, die aber ein ganz Jahr in der Erde liegen, ehe sie aufgehen.

Spanische Pfriemen.

Spartium iunceum. *Linn.*

Es hält mittelmäßige Winter aus, es muß aber etwas mit Stroh verbunden werden; man pflanzt es auch wol in Scherben, es bringet aber seine Blumen häufiger im Lande. Seine Vermehrung geschiehet durch den Samen, den man in Scherben säet. Sonst hat man es auch unter den Gewächsen zum Ledergerben vorgeschlagen. Man hat auch die mit gefüllter Blüte, welche durch das Einsenken, wie die Nelken, vermehret wird; und die Genista lusitanica, die auch im freyen Lande dauert und deren gelbe Blüten frisch und dürre das Zeug gelb färben, ist bekannt. Es wird durch den Samen vermehret. Die Genista spinosa, oder der Vlex europaeus, machte vor etlichen Jahren, zu Anlegung wehrhafter Hecken ein groß Aufsehen, und die davon gedruckten Nachrichten versprachen mehr, als sie geleistet haben, und daher findet man keine Hecken davon angelegt.

Wilde Oehlbäume. Elaeagnus. *Linn.*

Deren sind mir zwey Sorten bekannt; eine mit schmalen, die andere mit etwas grössern Blät-

tern, wie an dem guten Oehlbaum. Beyde können etwas Kälte vertragen, ihre weißlichen Blätter und ihre süßlich riechende Blüten machen, daß sie in einem Garten zur Lust wol stehen können; ihre Vermehrung geschiehet sowol durch Ausschläger, als auch durch abgeschnittene Zweige, die aber langsam anwurzeln.

Lebensbaum.

Thuja occidentalis. Arbor vitae. *Linn.*

Der Lebensbaum siehet fast dem Sadebaum ähnlich, er behält seine Nadeln im Winter gleich diesem, nur daß solche im Winter als abgestorben aussehen, hingegen, sobald das Frühjahr heran kommt, werden sie wieder grün und leben von neuem wieder auf; davon denn auch wol sein Name herrühren mag. Dieser Baum kann zu Pyramiden gezogen werden, seine Vermehrung geschiehet durch die Zweige und Einleger. Es sind zweyerley Sorten, der orientalische und occidentalische; der erste riecht stark.

Von der amerikanischen Ceder.

Diese wird nunmehro auch in unsern Gärten gemein, wir haben sie vor drey Jahren, unter andern nordamerikanischen Gewächsen, mit bekommen, sie hat einen schnellen Wuchs, sie läßt sich mit der Schere schneiden und ist derowegen gut zu Pyramiden. Kann man Samen von ihr haben, so gehet solcher gern auf, wenn man ihn im Frühjahr säet.

Lerchenbaum. Pinus Larix. *Linn.*

Dieser Baum wird nun auch bey uns Mode, man säet den Samen, der gar leicht aufkommt, er verlieret seine Nadeln im Winter, er will lieber an kalten, als warmen Orten wachsen; der Brockenberg giebt ein Zeugniß davon ab, indem alda viele Tausend in dem schönsten Wachsthum stehen, und es ist rühmlich, daß man auf den Anbau derselben Bedacht nimt, besonders an Orten die sonst nichts hervor bringen, da nicht allein sein Holz, sondern auch sein Harz, und wenn er alt wird, seine Schwämme sehr nutzbar sind.

Akacie.

Robinia Pseudo Acacia. *Linn.*

Dieser ist auch jetziger Zeit, und zwar mit allem Rechte, ein Modebaum, sein schneller Wuchs, bey jetzigem theuren Holzpreise, empfiehlet schon genug ihn anzubauen; sein fettes Holz, seine lieblich riechenden Blüten, und schönen Blätter machen ihn beliebt. Er ist auch schon lange in den Winkeln unserer Gärten versteckt gewesen, ohne daß man ihn zu nutzen gewußt, wenn nicht ein Franzose zu Bourdeaux, in einem 1762. heraus gekommenen Traktate denselben uns angepriesen hätte; und in der That, er ist es werth: ich will also eine kleine Nachricht davon ertheilen, wie man dazu gelangen kann. Er wird erstlich durch den Samen erzeuget, man kann denselben vorhero 24 Stunden einweichen, alsdenn im November und

Merz, welches ich vor das beste halte, in kleine Furchen in ein gut Land säen; man bedeckt den Samen zwey Zoll hoch mit Erde, man giebt aber auch Achtung, daß zu der Zeit, da Dürre einfällt, der einmal aufgequellte Samen nicht vertrockene, sondern daß man ihm mit Begiessen zu statten komme. Hierin wird es vielmals versehen, wenn die Samen nicht aufgehen, ob man gleich weiß, daß sie frisch sind; es ist aber ganz natürlich, denn ein frischer Samen, wenn er in die Erde kommt, Feuchtigkeit und Wärme empfängt, kommt bald in eine Gährung er keimet, und wenn er in dieser Feuchtigkeit bleibet, so wird er aufgehen, fällt aber Dürre ein, und man kommt ihm nicht mit Begiessen zu Hülfe, so vertrockenen die zarten Keimen in der Erde, und es hilft hernach kein Giessen. Man stelle sich vor, als wenn man Korn in die Erde stecken wollte, daß es aufwachsen sollte, es fiele aber grosse Dürre ein; und so sind alle in der Erde liegende und gekeimte Samen, worauf Dürre erfolgt, zu betrachten, es ist daher nöthig das Begiessen zu der Zeit nicht zu versäumen. Vielleicht hat es oben gemeldeter französischer Verfasser darinn versehen, indem er sagt, daß es schwer hielte die Akacien aus dem Samen aufzubringen; da doch derselbe von dem Schöpfer, nach seinem göttlichen Ausspruche, dazu geordnet ist, nur müssen wir der Natur ihre Geheimnisse zu erforschen suchen, und darnach unsern Fleiß einrichten. Es bezeuget solches auch unsere Baumschule, daß von der Akacie viele hundert Stück in derselben erzogen werden; sind sie nun aufgegangen,

so

so muß man sie nicht im Unkraute ersticken lassen, sondern fein rein halten. Sie werden eine Elle hoch treiben, da sie nun zu dicke stehen, so kann man solche im folgenden Herbst, oder auch das nächste Frühjahr, ausnehmen, die Hauptwurzel verstutzen und in gehöriger Weite in die Baumschule so lange versetzen bis man solche, entweder zu Hecken, oder Alleen anders wohin pflanzen und anwenden kann. Es ist gewiß, daß dieser Baum das besondere hat, daß wenn er abgehauen worden, nicht von seinen Stamm, wol aber, gleich der Weißpappel und Espe, Populus alba et tremula, von seinen in der Erde liegenden Wurzeln häufig ausläuft, wodurch man ihn gar leicht vermehren kann; jedoch muß er vorhero vom Samen erzogen seyn. Aus dieser Baumschule nun, wenn sie drey oder vier Jahr gestanden, können die besten zu Alleenbäumen, die andern aber zu Hecken ausgehoben werden, wozu sie unvergleichlich sind, sowol wegen ihres schnellen Wuchses, als auch wegen ihrer durchdringenden Stacheln. Dergleichen Allee habe ich vor zwey Jahren in hiesigem Garten angeleget, sie wuchs das erste Jahr drey bis vier Ellen hoch; ich schnitt sie bis auf eine halbe Elle vergangenes Frühjahr ab, und vergangenen Sommer 1773, wuchs sie wieder so hoch, daß ich genöthiget worden bin, solche vergangenen Herbst wieder heraus zu nehmen und anders wohin zu pflanzen: denn sie war nur zu einer Brusthecke angeleget, dazu wollte solche sich nicht zwingen lassen, und da sie die Aussicht benommen hätte, muste sie heraus. Ich führe dieses deswegen an, um meine Leser von

dieses

dieses Baumes starkem Wuchse zu überzeugen. Es ist auch besonderes, daß ihn die Raupen und andere Insekten verschonen; seine Blüten geben einen angenehmen und wohlschmeckenden Thee, und wenn dieses alles bey Seite gesetzet würde, isollte uns der Holzmangel nicht dazu auffordern, indem offene und freye Plätze gar wohl damit bepflanzet werden können, da kein Vieh diesen Baum anget. Wenn sie alda einige Jahre gestanden und eines Armes dick erwachsen, könnte man sie abhauen, weil sie häufig auslaufen und einen undurchdringlichen Wald machen würden, zu geschweigen, daß dieser Baum sich, wie die Weiden, alle drey Jahre fellen lässet, dessen Holz aber viel besser zum Brennen, als das von Weiden ist, auch die Weiden nur an nassen und feuchten Orten stehen wollen, so können diese Akacien hingegen an anderen erhabenenen, wo die Weiden nicht wachsen wollen, angebauet werden. Die davon angelegten Alleen sind angenehm und dauerhaft; ich empfehle daher den Anbau dieses Baumes.

Von der Azerole.

Crataegus Azarolus. *Linn.*

Ein Baum, der an Holz und Blättern einem Apfelbaum ähnlich, die Frucht aber eine Birne ist; er ist mir unter keinem Namen bekannt, als Azerole, Lazeron und Hahnebuttenbirne, weil die Frucht, wenn sie reif geworden, nicht grösser, als eine reife grosse Hahnebutte ist, auch von Farbe eben so roth aussiehet; man heisset sie auch Traubel-

belbirne, weil sie trauben- oder vielmehr büschelweise wachsen. Von deren Geschmack und Schönheit will ich unten sagen, jetzo aber von dessen Anbau nur kürzlich melden, daß er entweder okuliret, oder gepfropfet werden muß. Man nimmt hierzu Quitten und wilde Birnstämme, die, wenn ersterer darauf okuliret, oder gepfropfet worden, als Zwergbäume zu Spalieren, oder Pyramiden gezogen werden; weil sie aber das Beschneiden nicht wohl leiden können, indem sie alsdenn nicht gern tragen, so ist es besser man läßt sie unbeschnitten. Einen solchen Zwergbaum, der boucketweise gezogen war, und alle Jahre, nach der gewöhnlichen Methode beschnitten worden, traf ich einstmals an, er hatte zwar Holz getrieben, aber keine Früchte gebracht; ich entschloß mich solchen unbeschnitten stehen zu lassen; nach zwey Jahren zeigte es sich, daß dessen Früchte häufig erfolgten. Sie machten ein prächtig Ansehen, daß sie aber viel Esser gefunden hätten, kann ich nun eben nicht sagen; ihr schönes Ansehen machte sie mehr beliebt, als ihr Geschmack, der süßlich und ekel ist, dahero wurden sie eine Speise der Wespen, doch finden sich Liebhaber und um deren Willen muß man sie sie anbauen. Die nun, so auf wilde Birnstämme gesetzet werden, können zu hochstämmigen Bäumen erzogen und unbeschnitten gelassen werden; sie sind viel dauerhafter als vorige, sie werden auch mehr tragen: wer also ein Liebhaber davon ist, erwähle das letztere. Sie wollen einen sonnenreichen Ort zu ihrem Stande haben, sonst werden ihre Früchte nicht schön roth, welches doch

auf

auf vornehmen Tafeln, zum Nachessen, ihren Werth verringern würde.

Virginische Himberen.

Ein neues Gewächs, so uns, mit andern nordamericanischen Gewächsen, bekannt gemacht worden. Es ist eine Himbere, deren Blätter sind groß, mit einer Menge braunrother Haare versehen, die Blumen sind rosenroth, sie blühen sehr lange, die Früchte sind hellroth, der Geschmack ist weinsäuerlich und süsse. Sie vermehret sich so wol durch ihren Samen im Herbst als auch durch die Ausläufer, sie wächst auf acht Fuß hoch, ihre schönen Blumen machen ein gutes Ansehen, und ich habe angemerket, daß sie lieber etwas Schatten, als die völlige Sonne haben wollen.

Vom wilden Jesmin.

Philadelphus coronarius. *Linn.*

Ist ein gemein Gewächs, so man an Lauben pflanzet, und den schönen Geruch der Blumen, gleich den Pomeranzenblüten hoch schätzet, es vermehret sich durch seine Ausläufer häufig.

Bignonia Catalpa. *Linn.*

Ein unter den nordamericanischen uns bekannt gewordenes Gewächs, so sonst die Trompetenblume genannt wird, ist wegen seiner schönen, grossen Blätter beliebt. Es ist ein Baum, der etwas zärtlich ist, und unsere kalten Winter nicht wohl

vertragen will; er muß daher, in seiner Jugend im Winter etwas bedeckt seyn, und man muß ihn nach und nach an unsere Winter gewöhnen. Er läßt sich durch seinen Samen vermehren, den man kommen lassen muß; er läßt sich auch durch Schnittlinge vermehren.

Tulpenbaum.

Liriodendron Tulipifera.

Dieser Baum wird nunmehro auch bey uns bekannt und man sucht ihn einheimisch zu machen. Er wächst gar leicht aus dem Samen, den man aus America bringen lassen muß. Vor funfzig bis sechzig Jahren muß er nicht bekannt gewesen seyn, denn Hesse in seinem teutschen Gärtner hat ihn zu der Zeit noch nicht gesehen; jetzo siehet man einen Baum von siebzehn bis achtzehn Jahren zu Schwobben und einen zu Harpke von zwey Jahren. Ich muß gestehen, daß ich diesen Baum nur im kleinen gesehen habe, sein Blatt ist, als wenn es oben mit der Schere abgeschnitten wäre; seine Blume sollen mit der Tulpe keine sonderliche Aehnlichkeit, wohl aber eine mit der weissen Seeblume übereinkommende Gestalt, ohne Geruch, haben. Wenn man ihn aus Samen ziehet, so müssen die jungen Pflanzen die erstern Jahre vor dem Froste verwahret und nach und nach an den Winter gewöhnet werden. Ein recht warmer Standort, wo er vor den kalten Winden beschützet wird, ist ihm am allerliebsten.

Tamariſken. Tamari gallica. *Linn.*

Dieſes Gewächs iſt cypreſſenartig, die Blätter fallen im Herbſte ab, man vermehret es durch den Samen, Ableger und Schnittlinge; es ſiehet gar fein in einem Garten aus, die Blume iſt fleiſchfarbig.

Vom Cypreſſenkraut.

Santolina Chamaecyparisſus. *Linn.*

Es giebt zweyerley, grünes und graues; beyde verlangen einerley Wartung und Vermehrung, nemlich durch abgeſchnittene Zweige, die man im Merz, April und May in die Erde, im Schatten, einleget, und mit begieſſen abwartet: es ſchlägt auch gar gern Wurzeln, wenn es an der Erde lieget, wäre dieſes nicht, ſo muß man ihm mit Behäufeln zu Hülfe kommen. Es laſſen ſich gar artige kleine Hecken und Pyramiden davon ziehen, die, wenn ſie unter der Schere gehalten werden, ein feines Anſehen haben; es iſt nur zu bedauren daß ſie, wenn ſie etwas alt werden, gar leicht erfrieren, man muß dahero immer auf Junge bedacht ſeyn. Dieſe kleinen Pyramiden ſchicken ſich in Scherben zur Luſt vor die Fenſter ſehr gut.

Babyloniſche Weide.

Salix babylonica. *Linn.*

Sie iſt deswegen in einen Garten zu pflanzen, damit man zu deren Anbau und Vermehrung gelange; denn da ſie alle ihre Zweige nach der Erde nei-

neiget, und da, wo sie den Erdboden berührt, Wurzel schläget, folglich immer fortläuft und sich ausbreitet, so daß aus einer einzigen Pflanze mit der Zeit ein ganzer kleiner Wald wird, der ohne menschlichen Fleiß sich selbst anbauet; so ist dieses eine Pflanze die man an öden, doch aber nicht zu dürren Orten mit Nutzen anbauen könnte, und ich empfehle sie denjenigen Gartenfreunden, so Gelegenheit dazu haben und entweder Remisen vor das kleine Wild, oder den Holzmangel zu vermindern, anlegen können.

Quedelberbaum.

Mespilus Amelanchier. *Linn.*

Wegen seiner Blätter und Blüten ist es ein artiger Strauch, in der Schweiz wächst er wild, da er nur ein Fuß hoch wird, in Gärten und in gutem Lande aber zwey bis drey Fuß; seine Früchte sind eßbar, sie werden im August und September reif. Er wird sowol durch den Samen, als auch durch Einleger vermehret.

Beschluß.

Und nun hätte ich die mehresten mir bekannten Gewächse beschrieben, ich hätte deren wol noch mehr anführen können, wenn ich nicht wüßte, daß sie eben in dieses Fach nicht gehöreten. Nur muß ich noch erinnern, daß hier Gewächse vorkommen, die ich in meinem zweyten Theil bereits beschrieben, daher es scheinen möchte als wären sie hier über-

flüßig; ich habe es aber nicht vor überflüßig gehalten, weil erstlich solche in den Baumgarten gehören, und zweytens möchte wol ein und der andere Liebhaber nur diesen Theil und nicht jenen zu lesen bekommen, denen zu Gefallen habe ich also solche nebst andern mit einschalten wollen.

Allmächtiger Gott, deine weise Einrichtung blicket auch in den allerkleinesten Gewächsen hervor, und man müßte ganz verblendet seyn, wenn man solches nicht einsehen wollte. Auch die Ausarbeitung dieses kleinen Traktats hat mir so viel Schönheiten deiner weisen Absichten vor Augen gestellet, daß ich der undankbarste Mensch in der Welt seyn müßte, wenn ich mich nicht vor Dir demüthigte, und Dir gebührenden Dank abstatten wollte. Ich habe Dich demüthigst bey Anfang dieses Werkes um Kraft, Verstand und Gesundheit gebeten, Du hast mich gnädig erhöret, ach so erhöre mich doch ferner und gieb mir ein seliges Ende.

Beytrag

von ökonomischen

Abhandlungen.

Von Zwergbäumen.

Die Zwerg- oder so genannten Franzbäume, werden jetzt auch in dem allerkleinsten bürgerlichen Gärten angetroffen, jeder Gartenliebhaber will gern einen Apfel oder Birnbaum in seinem kleinen Garten haben. Ich verdenke es ihm nicht, daß er diese kleinen Bäume erwählet, denn ein grosser hochstämmiger Baum würde mit der Zeit seinen kleinen Garten durch seinen Schatten ganz unbrauchbar machen. Es ist bishero die Gewohnheit gewesen solche in runder Form, bouquetweise zu ziehen, aber auch diese Art versperret einen kleinen Garten; so daß man nicht allein in den kleinen Wegen nicht frey und ungebücket gehen kann, sondern es wird auch das dabey befindliche wenige Land unbrauchbar gemachet: es ist also besser, daß solche entweder an Spalieren, oder pyramidal gezogen werden. Will ein Liebhaber so viel daran wenden, und kleine Spaliere in seinem Garten anlegen lassen, so ist es ihm um desto leichter solche daran zu heften, da es hingegen ohne dieselben etwas mühsamer und künstlicher ist solche frey und ohne Spaliere zu ziehen; denn dazu gehöret Einsicht, Verstand, Nachdenken und eine geschickte Hand zum Beschneiden. Anfänglich müssen die Bäume nicht gar zu weit, auch nicht zu enge auf die Bete gesetzet werden, 10 bis 12 Fuß weit von einander ist genug; sind die Bäume in der Baumschule schon dazu gezogen, so ist es desto besser, sind

sie aber nicht dazu gewöhnet', und man hat die Freyheit solche selbst auszusuchen, so erwähle man die fein breit gewachsenen und diese setze man auch fein nach der Seite, wo das Spalier hinweiset; man benimmt ihnen alle Aeste, so aus- oder einwärts stehen, die andern verstutzt man auf 4 bis 5 Augen. Auch hier ist ein Vortheil zu künftiger Anlage des Spalieres, nemlich man muß, bey Abschneidung eines solchen Reises Achtung geben, wo das letzte Auge beym Abschnitte hinweiset; es muß weder aus- noch einwärts, sondern gerade dem gezogenen Spaliere nach stehen; freylich ist hierbey vor denjenigen, der es lernen will, der Augenschein und der dabey vorkommende Handgriff, den ein geschickter Gärtner am besten zeigen kann das beste: nächst diesem wollte ich wohlmeinend errinnern, daß man nicht, wie gewöhnlich, wechselsweise, als einen Birnbaum und sodann einen Apfelbaum, setze, sondern jede Sorte allein, denn die Birnbäume wachsen nicht so sehr in das Holz als Aepfel, folglich bleiben immer Lücken in den Spalieren, es ist also besser man pflanze die Birnen allein, und zwar etwas enger, als die Aepfel. Ich habe oben von 10 bis 12 Schuh Weite gesagt, das letztere kann man erwählen. Wollte nun ein Liebhaber die Mühe und Kosten Spaliere anzulegen nicht anwenden, dem rathe ich auch solche pyramidal zu ziehen, es ist dieses leichter, als voriges, wenn man dabey beobachtet, daß man nur diejenigen Stämmchen in der Baumschule dazu aussuche, die einen geraden Wipfel haben; man muß aber denselben nicht stutzen, oder oben abschneiden,

sondern demselben mit einem daran zusteckenden Pfahl zu Hülfe kommen, woran man solchen anheftet, damit er gerade aufwachse: die Seitenäste müssen beschnitten werden, und zwar kommt es hier auch auf die augenscheinliche Anweisung und Handgriffe eines geschickten Gärtners an. Ein Baum der als eine Pyramide soll gezogen werden, muß auch in einer unten breiten, oben aber immer spitzig zulaufenden Figur durch den Schnitt erhalten werden; zu dem Ende muß man die untersten Aeste immer etwas länger die mittelsten etwas kürzer und die obersten noch kürzer beschneiden, daß also die verlangte Gestalt heraus kommt. Ist nun ein solcher Baum dahin gezogen, so ist es hernach gar leicht ihn in dieser Gestalt zu erhalten, nur muß man die schwachen und die Frucht tragenden Aeste zu schonen wissen. Ich muß gestehen, daß ich dieser Art die Bäume zu ziehen sehr geneigt bin, denn sie nehmen nicht viel Platz ein, und tragen reichlich; nur muß ich sagen, daß die Aepfelbäume sich am allerbesten dazu gebrauchen lassen, die Birnbäume aber nicht alle: man muß dahero solche dazu erwählen, die gern in die Höhe, und nicht struppicht, wie die Poire gris u. a. m. wachsen. Nächst diesem wollte ich meinen Gartenliebhabern anrathen in ihren kleinen Gärten solche Zwergbäume zu setzen, die man auf englische Art hochstämmig ziehet; nemlich die Schäfte sind 3 Ellen hoch, oben werden sie rund, wie eine Kugel, geschnitten, man kann unten frey darunter hinweg gehen, man kann auf den Beten das Land zu Blumensachen gebrauchen und sie tragen häufig.

Ich preise diese Erfindung an, nur muß man sich in Acht nehmen, denn auch hierin gehet Betrug vor, weil diese auf keinen andern wilden Stamm müssen okuliret seyn, als auf Quitten und Paradiesstämmchen, man muß also bey Einkaufung derselben genau Achtung geben, daß solche nicht auf den so genannten teutschen, als wilden Birnen- und Aepfelstämmen stehen, denn diese würden sich als Zwergbäume ohnmöglich behandeln lassen; sie würden, ihrer Art nach, immer in das Holz wachsen, um grosse Bäume zu werden, je mehr man solche beschnitte, je stärkere Zweige würden sie treiben und keine Früchte bringen. Hier fällt mir ein, daß man wol eher angefraget hat, ob man auf einen solchen teutschen Stamm okuliren und pfropfen und davon Zwergbäume ziehen könne; ich antworte, daß es wol angehe, aber ich rathe nicht dazu: es werden zwar diese Bäume frisch und munter in das Holz wachsen, sie werden aber nicht viel tragen, je mehr man sie beschneidet, je mehr werden sie in das Holz wachsen, und obgleich ein noch so geschickter Baumschneider solche unter Händen hat, so wird er solche doch nicht in die rechte Form bringen. Wenn der Erfinder derer Zwergbäume, **Quintinie**, gewußt hätte, daß es mit Nutzen angienge, würde er nicht die vorigen erwählet haben; ich rathe daher auch nicht dazu.

Von Mistbeten.

Da ich mich öfters auf die Mistbete, bey Säung mancher Samen berufen, und vielleicht mancher meiner Leser nicht weiß, wie er solches

machen

machen soll; so finde ich mich genöthiget, solches ihnen kürzlich anzuzeigen, wenn ich zu erst die Frage; ob die Mistbete nutzbar oder schädlich sind, erörtert habe. Diejenigen, so keine Gartenfreunde sind, halten sie vor schädlich; sie sagen, es würde dadurch vieler Mist verschwendet, der dem Ackerbau, ihrer Meynung nach, entzogen würde. Wenn sie solches nur auf der einen Seite, nicht aber auf der andern, betrachten, haben sie Recht; sie müssen aber bedenken, daß auch dieser Mist nicht verloren gehe, sondern vielmehr zu fernerer besserer Düngung vorbereitet werde. Denn man räumet im Herbste die Mistbete aus, hier findet man den sonst groben und langen Mist verfaulet, seine Hitze ist ihm vergangen, man bringet solchen auf das Küchenland, gräbet ihn unter und dünget damit. Vorher hat man ihn im Mistbete zu allerhand frühzeitigen Gewächsen genutzet, und nun braucht man ihn zum zweytenmale zu einer guten Düngung. Wollte man sagen, er wäre dazu zu hitzig, so ist es zwar wohl gesagt, aber nicht bewiesen; wir Gärtner sähen es gern, wenn er seine Hitze immer behielte, aber es zeigt sich das Gegentheil, denn in sechs, auf das längste acht Wochen ist die Hitze auf einem Mistbete vorbey: wer es versteht, wird sagen, ich wäre hierin noch zu freygebig, indem die Hitze nicht einmal so lange währet. Will man solche länger zu erhalten suchen, so hat man allerhand Erfindungen ersonnen, die zum Theil kostbar und doch nicht zulänglich sind, und unten vorkommen werden. Es ist also gewiß, daß der Pferdemist, wenn er frisch in das Land

gebracht wird, hitzig ist, in der Folge aber es nicht ist; machet also, meine Gartenfreunde, immer, nach euren Umständen, ein oder zwey Mistbete, und müsset ihr auch den Mist dazu kaufen, so denkt, daß wenn ihr anders gute Früchte in eurem Garten bauen wollet, ihr doch Mist dazu kaufen müsset, der zu den Mistbeten aber bringet doppelten Nutzen ein. Jedermann isset doch gern etwas frühzeitiges, und, nach dem Sprichworte, das Neue vom Jahre; denn dazu sind die Mistbete da: setzet denen Feinden der Mistbete von euren darauf erbaueten Früchten etwas auf dem Tische vor, er wird solches gewiß mit dem größten Appetit geniessen und euch davor danken. Nun komme ich auf mein Versprechen, meinen Lesern eine kleine Nachricht zu geben, wie sie sollen mit Nutzen ein Mistbet anlegen; ich werde ihnen aber nichts von Kostbaren ausgebohlten, die übrigens ihren wahren Nutzen haben, noch von ausgemauerten, die ich, wegen ihrer Kälte, den ersteren nachsetze, sagen. Wer nun in seinem Garten ein Mistbet anlegen will, der muß vorzüglich auf eine gute Lage sehen, die, erstlich den ganzen Tag, wenn es möglich, die Sonne hat, und dann zweytens vor dem kalten Nordwinde gesichert ist. Hier gräbet er, zu Anfang des Merz, vier Fuß breit und eine Elle tief die Erde heraus, die Länge muß man darnach einrichten, nachdem man viel Fenster hat, oder nicht, und nachdem sie breit sind; in dieses Loch leget man mit der Mistgabel schichtweise den Mist hinein; ist eine Lage hinein gebracht, so muß man solche fein derb mit den Füssen eintreten, sodenn

setzet man wieder eine Schicht, trit selbige gleichfalls mit den Füssen derb, und so verfähret man, bis ohngefähr eine Elle über der Erde: denn wenn der Mist sich erhitzt, so faulet er zusammen und setzt sich, daß es dem Erdboden gleich wird. Man läßt sich, nach der Breite und länge seiner Fenster, einen Kasten von Bretern machen, doch so, daß die hintere Seite anderthalbe oder noch besser zwey Breter hoch sey, die vordere aber nur eine Brethöhe; die Seitengiebel müssen nach der Schmige eingerichtet werden. Diesen Kasten setzt man oben auf den Mist, und erwartet die Zeit, bis sich dieser Mist erhitzet, welches manchmal in 4, 5 bis 6 Tagen, ja gar auch öfters wol erst in 8 bis 10 Tagen, geschiehet, nachdem der Mist frisch und die äussere Kälte ist. Hat er sich nun erhitzt, so trete man nochmals mit den Füssen darauf herum; man fühlet gleich, wo sich der Mist eintrit und eine Tiefe ist, hier muß man kleinen Mist bey der Hand haben, daß man solche Tiefen fein ausfülle, denn es würde sonst, wenn die Erde darauf kommt, Lücken und Tiefen setzen. Ist nun dieses geschehen, so bringet man 6 bis 7 Zoll hoch Erde darauf; diese Erde muß man schon im Herbst in Bereitschaft halten, es muß eine gute und leichte verrottete Misterde, mit etwas Sand und guter Gartenerde vermischt, seyn; sie muß durch eine Erdrolle gesiebet und fein klar seyn, denn eine grobe und schwere Erde würde nicht hierzu dienen, weil die Wärme durch dergleichen feste und dichte Erde nicht durchdringen könnte, folglich die Gewächse keine Wärme erhielten, die sie doch zu der Zeit

ver-

verlangen und höchst nöthig haben. Diese Erde läßt man ein paar Tage liegen, hernach ebnet man solche und säet seinen Samen in Gottes Namen hinein; denn, wollte man solches zu bald thun, so muß man besorgen, daß die Samen von der starken Hitze verbrennen und gar nicht aufgehen. Hat man nun Fenster, so lege man sie darauf, man hüte sich aber das Mistbet in der ersten Hitze gar zu sehr einzudämpfen; es werden die Samen zwar aufgehen, aber langstieligt erwachsen und hernach umfallen, deswegen muß man bey der ersten Hitze, sowol Tages, als Nachts, Luft geben, zu welchem Ende man die hierzu in Bereitschaft zu haltende, von Latten geschnittene Keilchen, gebraucht. Hier muß man nun freylich seine Vernunft gebrauchen, wie viel man Luft geben solle, die Kälte und Wärme selbst muß die beste Lehrmeisterin seyn, welches ein Liebhaber, der Lust dazu hat, selbst einsehen lernen wird. Hat man aber keine Fenster, so muß man das Mistbet nicht zu früh anlegen, sondern in der Mitte, oder auch Ausgangs des Merz, und es müssen solche des Nachts, vor dem Froste, mit Stroh, oder bretern Laden, bedecket werden, wobey mar Sorge tragen muß, daß solches nicht versäumet werde. Auf diese Mistbete säet man nun, was man von frühzeitigem Pflanzenwerk haben will; als Sellerie, Kohlrabi, Blumenkohl, Porree, Radischen, Majoran, auch, nach Belieben, verschiedene Blumengewächse zum fernern Verpflanzen. Es ist dieses gleichsam eine Baumschule, worin man zu fernerer Fortpflanzung derer Pflanzen einen

Anfang

Anfang machet, und wovon bey jedem dieser Gewächse Anweisung gegeben wird. Dieses wäre also der Nutzen und Gebrauch eines Mistbets kürzlich angezeiget, ich will nur noch zum Beschluß sagen, daß Mistbete bey den Gärtnern eine nothwendige Sache sind, denn sowol der Lust- und Blumen- als auch, der Küchengarten wollen solche zu Hervorbringung verschiedener Gewächse unumgänglich nöthig machen. Sie müssen also seyn, die Feinde derselben lasset immer reden, vielleicht sehen sie es am Ende auch ein, und essen eine frühzeitige Blumenkohl- und Kohlrabistaude mit dem größten Beyfall.

Ob ein Mensch vor dem andern glücklich sey, im Säen, Pflanzen und Pfropfen.

Ich würde diese Frage nicht aufgeworfen haben, wenn ich nicht dieses vielmals hören müssen, auch darum befragt worden wäre; man sagt: dieser Mensch hat eine glückliche Hand, es geräth ihm alles wohl, was er säet und pflanzet, was er pfropft und okuliret; es ist auch solches oftmals gar nicht zu läugnen, wenn man nur nicht vorgiebt, daß diese Kraft von den Geburtsstunden herrühren solle. Einem Menschen so ein lustig Himmelszeichen zu seiner Geburtsstunde hat, dem sollen alle Bäume wohl gerathen, (vielleicht weil sie in der Luft leben müssen); einem andern der den Steinbock zu seinem Geburtszeichen hat, dem sollen die Blumen und der Wein wohlgerathen: vielleicht, weil der Steinbock hitzig ist, und der Wein auch; Was

nun

nun von dem Einfluß der Sterne zu halten sey, ist bey den Gelehrten schon lange abgethan, den Gemeinen aber hängt es immer noch an; denen zu Gefallen muß ich also zeigen, worin diese Glückseligkeit bestehe. Ein Mensch, von dem man dieses vorgiebt, ist gewiß ein grosser Liebhaber; ist er dieses, so weiß man wol, wozu die Liebe einen solchen antreibet: er wird alles, was schädlich ist, zu verhüten, was aber nützlich ist, zu befördern suchen; er wird die gehörige Zeit wohl in Acht nehmen, daß er nichts zur Unzeit vornehme; er wird endlich auch das Pfropfen mit aller Vorsichtigkeit und geschickt verrichten. Denn es heist alles gepfropft, aber vielleicht ungeschickt, woraus freylich schlechte Folgen entstehen müssen, und dieser Mensch muß aus seiner eigenen Schuld eine unglückliche Hand haben. Ferner, er wird Achtung haben, was ihm schädlich oder nützlich ist; jenes wird er suchen zu verhüten, und das letztere wird er suchen zu befördern: kurz, die Liebe ist es, was einen Menschen hierin glücklich macht. Mir gefällt der Ausspruch des le Gondre und des du Prodel wohl, da sie sagen: wer keine Liebe dazu hat, soll nur nichts pflanzen und nichts vornehmen, seine Arbeit werde ihm unnütze Früchte bringen, denn weder die Gütigkeit der Erde noch der Dünger des Mistes, noch die vortheilhafte Gelegenheit des Orts wäre es, welches die Bäume und Gewächse wachsend machte, sondern die Liebe und die Zuneigung des Meisters; diese ist es, die solche lebhaft und wachsend machet: kurz die Liebe zu dem Gewächs ist es, die einen Menschen in dem Gartenbau glücklich macht,

wer

wer nun diese nicht hat, der mag es lieber unterlassen, denn er wird eine unglückliche Hand haben und wenn er auch in der allerglücklichsten Stunde geboren wäre. Lust und Liebe zu allen Dingen, macht alle Arbeit geringe; Liebe zum Gartenbau ist das beste und vornehmste Stück: wer keine Liebe zu den Gärten hat, von dem fället **Laurentius Schulze**, in seinem Gartenlobe ein strenges Urtheil, wenn er sagt: wer keine Liebe zu den Gärten hätte, der möchte Hobelspäne vor Salat essen, und dabey will ichs bewenden lassen.

Ob eine Sympathie und Antipathie zwischen den Gewächsen sey.

Auch diese Frage würde ich nicht aufgeworfen haben, wenn ich nicht sehr oft hätte hören müssen: diese Gewächse dürfen nicht zusammen stehen, sie sind einander zuwider; hingegen jene wachsen freudig auf, wenn sie nahe bey einander stehen, es muß also wol eine Freundschaft und Liebe zwischen den Gewächsen seyn. Ich antworte: es kann allerdings seyn, man ist aber selbst schuld daran, man stiftet die Feindschaft und Liebe selbst, wenn man Gewächse neben einander setzet, die einander ungleich sind, als wenn ich einen welschen Nußbaum und Weinstock zusammen setzen wollte, so würde der Weinstock nothwendig endlich verderben, und dieses hiesse denn eine Feindschaft; hingegen, wenn man zweyerley Pflanzen neben einander setzet, so einander in der Grösse gleich sind, die einander nicht schaden, folglich mit einander aufwachsen und gut Gedeihen hätten, dieses hiesse denn eine Liebe. Es bestehen also die zwey Wörter Sympathie und Antipathie

pathie in nichts anders, als einer Gleichheit und Ungleichheit derer Gewächse: der Abt Vallemont nennet es abgeschmackte Dinge und Franc. Baco de Verulamio spottet ihrer, und ich zugleich mit.

Von guter Erhaltung derer Küchen- und Baumfrüchte im Winter.

Die von der Güte unseres Schöpfers und Erhalters, sowol in denen Küchen- als Baumgärten, herrührenden mannigfaltigen Gewächse und Früchte sind es, die uns im Sommer zur Speise und Nahrung überflüßig dienen, und wohneten wir nicht in einem solchen kalten Erdstriche, so würden wir selbige das ganze Jahr über haben und geniessen können; da aber die Gegend, die wir bewohnen, solches nicht zu lässet, und wir im Winter, zur ungewöhnlichen Zeit, in unsern Küchen und auf dem Tisch Gebrauch davon machen wollen, müssen wir uns um ihre Erhaltung bekümmern, denn der Winter ist lang und nimt viel weg. Ich bin dahero gesonnen eine kurze Nachricht davon zu geben, und einige dabey vorkommende Vortheile zu zeigen; zwar kann ich mir nicht schmeicheln, daß ich etwas neues sagen werde, denn es ist vor mir auch bereits von andern geschehen, aber vielleicht nicht vollständig. Mein Zweck gehet nur dahin das, was in Gärten, und nur etwas, so im Felde erbauet wird zu erwehnen. Zu dem Ende wollen wir erstlich in den Küchengarten gehen, und da treffen wir vieles an; es ist aber wohl nöthig, daß ich etwas ordentlich ver-

fah-

fahre, ich mache also den Anfang mit dem Wurzelwerke.

Rettige.

Werden, wenn sie von ihrem Kraute abgeschnitten sind, sogleich in die vorhin beschriebene Gruben gebracht, sie werden sich darin viel frischer und schmackhafter erhalten, als die in Kellern und Gewölbern aufbehaltenen; denn da werden sie, durch die Wärme voll und untauglich zum Essen.

Rothe Rüben.

Auch diese werden sich in der Grube frischer erhalten, und man kann solche zum Einmachen bis gegen Johannis erhalten, wenn man nur zu Zeiten nachsiehet, und das häufig ausschlagende Kraut abreisset, man hüte sich aber nicht mit dem Messer solches abzuschneiden, man würde dadurch verursachen, daß denenselben die Röthe entgienge, und wie man sagt, sie sich verbluteten.

Merrettig.

Der Merrettig ist gemeiniglich eine Herbst- und Winterkost, und macht eben keine grosse Mühe selbigen zu erhalten, denn in einem Keller kann er, ohne zu faulen, gar gut dauern; wir wollen aber den ganzen Sommer durch Tunke davon haben, und so wie wir vor die Erhaltung anderer Gewächse im Winter sorgen, müssen wir es bey diesem im Sommer thun, denn es ist bekannt, daß der im Sommer ausgegrabene und in Blätter

ausgeschlagene Merrettig keinen Geschmack hat, folglich zu Brühen nicht tauglich ist. Damit also solcher zur ungewöhnlichen Zeit gebrauchet werden könne, so suche man von dem zur Herbstzeit ausgenommenen die besten Wurzeln aus, schneide die oberen Köpfe bis ins Fleisch ab, und lege solche in eine kleine Grube im Garten, bedecke solche mit Erde und lasse ihn also liegen; etwa im May wird er in Blätter ausschlagen, alsdenn muß er aus der Erde herausgeholet und von den jungen Blättern und Ausschößlingen gereiniget werden; man scharret ihn hierauf wieder in die Erde, und dieses muß man alle vier Wochen wiederholen; denn geschähe solches nicht, so würde er durch das Auswachsen der Blätter, seinen Geschmack verliehren, und man würde seine Mühe vergeblich angewendet haben. Es kann diese Erhaltung auch in einem Keller oder Gewölbe geschehen, doch ist das erste ungleich besser.

Cichorien und Haferwurzel.

Die Cichorien und Haferwurzeln werden, wenn sie im October ausgenommen worden, nachdem man etwas Kraut abgeschnitten, wieder in die Erde eingeschlagen; sie scheuen keine Kälte und könnten gar wohl den Winter über an ihrem Standorte verbleiben, wenn man nicht davon kochen wollte, zu dem Ende man solche einschläget und mit Baumlaube zudecket, welches dem Froste wehret, daß man allemal einige herausnehmen kann. Hat man aber Keller und Gewölber, so schlage man sie erstlich in frischen Sand ein, so

werden

werden sie ihre Blätter austreiben, welche gelb und bleich zu einem gesunden Salat im Winter können genutzet werden, zumal wenn es von der bunten Sorte ist. Um nun den Salat recht bunt zu machen, kann man von in Kellern eingeschlagenen und häufig ausprossenden rothen Rübenblättern darunter nehmen; auf diese Art hat man doppelten Nutzen davon.

Kohlrabi.

Dieser wird mit der Wurzel ausgezogen, die überflüßigen Blätter, bis auf das Herz abgeputzt, sodann die Wurzel mit einem Beile abgehackt und in eine von oben gedachten Gruben gebracht; will man etwas davon in den Keller bringen, um solchen zuerst zu verbrauchen, so werde ich unten sagen, wie damit zu verfahren sey: es behält aber der in Gruben gebrachte an Geschmack und Dauer den Vorzug.

Kohlrüben.

Oder Kohlrabi unter der Erde wird, nachdem er herausgenommen worden, von seinem Kraute gereiniget, und im Keller auf Haufen geschüttet; er wird sich wegen seiner trockenen Natur, bis Pfingsten halten; besser aber wird er schmecken, wenn er in eine Grube gebracht worden.

Pastinakwurzel.

Wenn sie in der Mitte des Oktobers ausgenommen, das Kraut aber abgeschnitten worden,

so sortiret man solche, die kleinen schlechten wirft man zurück vor das Vieh, die andern aber bringt man sogleich in eine vorhero dazu gemachte vier-eckigte Grube im Garten, welche zwey Ellen tief seyn muß; man lege solche fein ordentlich auf einander, bis die Grube zur Hälfte voll ist, alsdenn schneide man alte Breter, nach der Länge der Grube, zu, und lege sie auf die Wurzeln: dis geschiehet deswegen, damit im Liegen die Wurzeln fein rein bleiben und nicht mit der Erde vermischet werden. Man kann auch lang Stroh dazu nehmen. Auf diese Breter, oder Stroh, wirft man die aus der vorher gemachten Grube herausgeworfene Erde insgesamt, so daß es einem Hügel oder Grabe gleich siehet; dieses geschiehet deswegen, damit der Frost nicht eindringen könne. Ich habe oben gesagt, daß die Grube nur die Hälfte voll seyn müsse, denn würde man solche dem Erdboden gleich voll legen, so würden die eingelegten Wurzeln vom Froste Gefahr laufen, denn obgleich diese den Frost vertragen können, so muß man doch bey andern einzulegenden Wurzeln, die weicher von Natur sind, solches beobachten. Diese Gruben sind das beste zu Erhaltung mancher Küchengewächse, indem solche nicht allein schön darin dauren, sondern auch einen viel bessern Geschmack behalten, als die, so in Kellern und Gewölbern aufbehalten werden. Weil nun diese Gruben zu Erhaltung derer Küchengewächse im Winter gut sind, und unten, bey andern Wurzelwerke, vorkommen werden, so muß ich mich noch etwas dabey aufhalten und erinnern, daß

man

man solche nicht an tiefe Oerter, wo das Wasser hineintreten kann anlege, dieses würde den Gewächsen schädlich seyn; sondern an erhabene Oerter, und sollte es auch im Felde seyn, wie bey Erfurth durchgängig gebräuchlich ist. Solche Gruben nun werden, nach der Menge derer darein zu bringenden Früchte, breit gemacht, aber nicht flächer als zwey Ellen, wenn man anders vor dem Frost sicher seyn will, und weil man im Winter bey hartem Froste nicht dazu kommen kann, wenn zum Gebrauch in die Küche etwas heraus genommen werden soll, so thut man wohl, wenn ein Nebenloch gemacht wird, durch welches man mit leichter Mühe dazu kommen kann, es muß aber dieses Loch mit Pferdemist verwahret werden, welcher aber gar nicht an die Gewächse kommen muß, denn sonst würde solches einen übeln Geschmack verursachen. Diesen Mist wirft man zurück, und legt ihn sodenn wieder drauf, so hat man eine Thüre, wodurch man immer, was nöthig ist, heraus holen kann. Man lasse sich nicht irre machen, wenn andere vorgeben möchten, man sollte die Grube oben mit Bretern belegen und mit Stroh oder Mist bedecken; durch erstere wird der Frost dringen, und von letzterem wird der Geschmack verderbet. Ich habe oben gesagt, daß man die Wurzeln sogleich in die Grube bringen und nicht, wie man sagt, erst abtrucknen lassen soll, um der Fäulniß zu wehren, welches gerade das Gegentheil verursachen würde; denn ich glaube, daß die Veränderung, wenn die Gewächse aus der frischen Erde kommen, in die warme Luft geleget, und hernach wie-

wieder in die frische Erde kommen, eine gährende Bewegung der Säfte zuwege bringe, woraus eine Fäulung entstehet: kommen sie aber sogleich wieder in die frische Erde so wird dergleichen vermieden. Ich habe solches auch erfahren, denn da ich mein Wurzelwerck, nach dem alten Schlendrian der Gärtner erst abtrocknen ließ, und hernach in den Keller, oder Gewölbe brachte, mußte ich sehen, daß vieles davon verfaulete, bis ich klüger wurde, und auf obige Weise es gleich frisch einschlug, da ich denn meinen Zweck besser erlangte.

Petersilienwurzeln.

Werden, nachdem sie heraus genommen worden, von dem überflüßigen Kraute gereiniget, doch so, daß die Herzblätter daran bleiben; die kleinen schlechten werden ausgeworffen und vor das Vieh aufbehalten. Ist dieses geschehen so müssen solche sogleich wieder fein ordentlich, eine nach der andern, im Garten an einen Ort in die Erde bis an das Kraut eingeschlagen werden; man erwähle dazu zwar einen trockenen, aber nicht gar zu sonnenreichen Ort. Man wird einwenden, ein sonnenreicher wäre ja besser, als ein kalter, ich sage aber nein; aus der Ursach, weil wenn bey Sonnentagen im Winter die Gewächse am Tage aufthauen, und sodenn des Nachts, wie Winters gewöhnlich, bey hellem Himmel wieder gefrieren, und diese Abwechselung mehr als einmal folgt, so ist es den Gewächsen schädlich, und bes-

ser, wenn sie in einen Grade der Kälte bleiben. Man lege das Bet in welchem man Wurzeln einschlagen will, fein gleich nach der Schnur an, alsdenn setze man auf beyden Seiten Breter, befestige sie mit Pfählen und lasse es also liegen, bis man siehet, daß der Frost einfallen will; alsdenn überdecke man solche etwa eine halbe Elle, besser aber drey Viertel hoch mit Baumlaube, welches man in denen Baumgärten zusammen bringen lässet, und indessen auf Haufen schüttet, damit man solches im Nothfall sogleich darauf decken kann. Die Breter werden deswegen herum gesetzt, damit der Wind das Laub nicht hinweg führet; noch besser aber ist es, man mache ein länglich Grab, ohngefähr vier Schuh breit, die Länge aber nach Belieben, man werfe die Erde einen guten Spathenstich heraus, schaufle die übrige locker gemachte auch völlig aus, schlage sodenn die Wurzeln hinein und bedecke solche gleichfalls mit Baumlaube: so kann man die Breter entbehren, und hat den Vortheil, daß die Kälte von beyden Seiten nicht eindringet. Unter diesem Laube wird es nicht frieren, die Gewächse werden einen reinen Geschmack behalten, die Mäuse können nicht darin nisten, und man kann zu allen Zeiten des Winters zum Gebrauch frische und wohlschmeckende Wurzeln in die Küche haben, wenn man hernach das abgenommene Laub wieder darauf decket. Wer vorsichtig handeln will, schaufelt den im Winter darneben liegenden Schnee darauf, dieses macht eine desto bessere warme Decke; kommt das Frühjahr heran und die starken

Fröste lassen nach, so kann das Laub zum Theil oben abgenommen werden, doch nicht alles: wird es aber noch gelinder, so nimmt man alles vollends hinweg. Wenn auch kleine Fröste erfolgen, schaden sie den Gewächsen doch nicht, und auf diese Art können sie lange nach Ostern schmackhaft und frisch bleiben.

Von weissen Rüben.

Die weissen Rüben werden allhier meistentheils vor das Rindvieh verfuttert, und man macht keinen weitern Gebrauch davon, als das man zur Herbstzeit dieselben zur Speise brauchet, da hingegen an manchen Orten solche nicht allein gedörret, sondern auch wie Sauerkraut eingemacht werden. Man bringet sie in Gewölber, Keller oder Kammern und braucht sie vor das Vieh, es werden auch solche bis ohngefehr nach Martini zur Speise gebraucht, nach dem alten deutschen Reime;

Wenn Weyhnachten kommt gegangen,
Ist der Rüben Saft vergangen:

weil sie hernach holl werden und zum essen nicht taugen. Will man solche länger zur Speise brauchen, so ist das beste Mittel, man lege sie in eine von mir oben beschriebene Grube, so werden sie frisch erhalten und zum essen tüchtig bleiben. Sonst schälet man sie, stampft solche mit einem Stoßeisen und macht sie, wie Sauerkraut zu einer Winterspeise vor das Gesinde ein; sie lassen sich

wohl

wohl essen, es gehöret aber ein guter Magen dazu.

Gelbe Rüben oder Möhren.

Diese werden alhier viel gebauet, theils zur Schweinemast, die mehresten aber vor das Rindvieh, welche in Kellern und warmen Kammern verwahret werden; zur Speise aber hebet sie der arme Mann in Gruben auf, wozu er einen Zugang machet, und solchen gut mit Stroh verstopfet, damit er im Winter dazukommen kann, und es ist gewiß, daß selbige viel reiner und schöner an Geschmack sind, als die, so in Kellern aufbehalten werden.

Tartoffeln.

Von deren Erhaltung werde ich wol wenig sagen können, indem ein jeder weiß, wie er solche vor dem Froste den sie gar nicht vertragen können, nemlich in Gewölbern und Kellern durchbringen könne; ich muß aber doch erinnen, daß wenn solche, so bald sie ausgegraben sind, sogleich in eine von nur gedachten Gruben gebracht werden, sie so gut schmecken, als wenn sie im Herbste ausgenommen worden, und können sodann sehr lange nach Ostern genutzet werden.

Von Sellerie.

Die Sellerie, wenn etwas von ihrem Krauke abgeschnitten, pflege ich entweder in ein

alt Mistbet einzuschlagen und mit Baumlaube zuzudecken, oder ich mache eine lange Grube, wie oben bey den Petersilienwurzeln gedacht worden, schlage solche darein, und bedecke sie gleichfalls mit Baumlaube. Es gehet auch gar gut an, wenn man anstatt des Baumlaubes, solche mit der herausgeworfenen Erde eine halbe Elle hoch bedecket; sie wird sich darunter so gut, als unter dem Laube erhalten: das beschwerlichste ist nur, daß man beym Froste solche nicht wohl herausbringen kann. Gewiß ist es, daß wenn sie auf eine der obigen Manieren behandelt wird, sie nicht so faulet, als in Kellern und Gewölbern.

Endivie.

Die Winter Endivie, nachdem sie um und nach Michaelis zusammengebunden, daß sie gelb wird, habe zu Ende des Oktobers, wie die Sellerie behandelt, und viel besser, als im Gewölbe, ohne Fäulniß erhalten. Um sie nun reinlich zu verwahren, so habe auf die Mistbete Kasten, Breter oder Laden geleget und solche mit Laube bedecket.

Blumenkohl.

Dieser wird insgemein in den Winterbehältnissen in frischem Sande mit seinen Wurzeln eingeschlagen, ich habe ihn aber in einem alten Mistbete, nachdem ich den Kasten rund herum auswendig mit Pferdemist beleget, um der von den Seiten eindringenden Kälte zu wehren, ein-

geschlagen, oben mit Laden überdecket und Baumlaub, oder aus denen alten Mistbeten genommenen Mist, welcher seine Schärfe verlohren, darauf geleget und bey gelindem Wetter luft gegeben; hierunter hat er sich nicht allein gut erhalten, sondern er ist auch in seine, vorhero nicht gehabte, Blumen gewachsen.

Welscher Kohl.

Oder Wirsing, wird sonst im Herbste mit seinem Wurzeln im Garten eingeschlagen, er erfrieret aber gern, deswegen habe ich solchen mit etwas Baumlaube überstreuet; besser aber habe ich befunden, wenn man solchen mit seinem Strunke und Blättern bey der Erde abhackt, und so verkehrt, mit denen Herzen unten, neben einander auf die Erde stauchet.

Man hat auch einen gelben Welsch- oder Savoyerkohl, der aber unsere Winter nicht ausstehen will, zu dem Ende solcher in Winterbehältnisse muß gebracht werden.

Weisser Kopfkohl.

Wie dieser im Winter zu erhalten, weiß jedermann, und daß er nicht so gut schmeckt, als vom Felde weg, ist auch bekannt. Um nun seinen Geschmack zu erhalten, so hacket man im späten Herbst solchen bey der Erde ab, setzt ihn verkehrt, so daß der Stiel oben kommt, Kopf an Kopf im Garten, an einen nicht sonnenreichen

Ort und streuet etwas Laub darüber; so wird er sich erhalten, und sein Geschmack wird dem im Herbste gleich kommen. Andere schlagen ihn auch wol ganz und gar in die Erde, bedecken ihn mit Erbsstroh, da er sich denn auch schmackhaft erhält.

Brauner Kohl.

Der braune Kohl wird gewöhnlich, wie der Welschkohl, mit seinen Wurzeln ausgezogen, und wieder bis an das Herz in die Erde geschlagen, weil er sich auf diese Art besser vor dem Froste erhält, aber auch gern faulet; derowegen ich vor besser befunden, wenn ich solchen, wie den Welschkohl, mit seinem Strunk abgehauen und verkehrt neben einander auf das Land gestauchet habe. Es muß aber nicht zu früh geschehen, denn sonst wird er welk, die Zeit dazu ist ohngefehr der November; der Nutzen davon ist, daß er nicht so leicht erfrieret, und es können ihn die Feldhüner, bey grossen Schnee und Froste, nicht so verderben.

Und nun hätte ich wol das mehreste von denen im Küchengarten befindlichen Gewächsen angemerket. Ich sollte nun auch wohl Nachricht geben, wie damit in Kellern und Gewölbern zu verfahren sey, es ist aber so gemein, daß ich, wenn ichs thäte, etwas sagte, welches man schon wüßte; ich werde also nur einige dabey vorkommende Regeln vorschreiben, die zu beobachten nöthig sind. Erstlich, man lasse die Gewächse, wie

ich

ich oben gesagt habe, nicht abtrocknen, sondern bringe solche fein frisch doch aber auch nicht naß bey Regenwetter, hinein; die Ursach hievon ist oben vorgekommen. Zweytens, man suche den im Keller gebliebenen Sand fein rein zu erhalten, alle faule Blätter und zurück gebliebene Wurzeln, müssen sorgfältig ausgelesen werden; geschähe solches nicht, so würden diese zurück gebliebene Dinge einen Moder verursachen, der die Gewächse hernach angreift, ihnen einen garstigen Geschmack giebt und sie faulend macht. Drittens, man giesse, oder feuchte, den Sand acht Tage vorher erst an, und wenn er etwas durchnässet, steche man solchen mit dem Spathen durch und wende ihn dadurch um, daß er fein allenthalben feuchte wird; wollte man die eingeschlagenen Gewächse hernach erst angiessen, so würde es geschehen, daß das Wasser in die Herzen derselben gesprenget würde, woraus gleichfalls Fäulniß entstehet: damit man auch den Raum in den Gewölbern erspahre, so können manche Gewächse als Kohlrüben, Pastinak, und Petersilie, auch Cichorien und rothe Rüben auf runde Haufen fein ordentlich geleget werden, so daß die Köpfe aussen, die Wurzeln aber inwendig zu liegen kommen, dazwischen wird allemal eine Schicht frischer Sand geleget, hernach wieder Wurzeln, und so fort, bis oben, da man einen Haufen Sand drauf leget, so wird das Kraut an der Cichorie und rothen Rüben ausschlagen, welches zu einem bunten Wintersalate kann angewendet werden.

Nun solte ich auch von Erhaltung derer Baumfrüchte etwas gedenken, es werden aber nur Aepfel und Birnen seyn, davon ich nur etwas weniges melden kann. Es verstehet sich von selbst, daß man dauerhafte Wintersorten dazu erwählen müsse; als unter den Aepfeln Borstorfer, Stettiner und Renetten; unter denen Birnen Pergamotten, longe d'hyver, bon Chretien d'hyver, Verguleuse u. a. mehr, diese nun lange und gut zu erhalten ist das sicherste Mittel, man lasse das Obst recht reif werden, man nehme es bey trockner Witterung ab, man stosse oder drücke es nicht, man schaffe sich Fässer an, wo möglich keine neuen, sondern schon gebrauchte, doch aber reinliche und nicht stinkende, als Sauerkrautfässer u. d. gl. denn sonst würden die Früchte einen garstigen Geschmack davon annehmen; reinliche Weinfässer möchten am besten dazu dienen. Diese Fässer bringe man so gleich an die Bäume derer abzubrechenden Sorten, man suche die schönsten und allerreinsten aus, die nicht fleckicht noch wurmstichig sind, man drücke oder stosse sie nicht, werfe sie nicht vielmals hin und her, sondern lege sie fein behutsam, immer einen nach den andern, in das dazu bestimmte Faß und fahre damit fort, bis es voll wird; bey welcher Arbeit man Handschuh anziehen kann. Alsdenn lege man oben etwas reines Pappier drauf, und ja kein Stroh, Heu oder Heckerling, denn von diesen möchte das Obst einen fremden Geschmack und Geruch annehmen; das Pappier rathe ich deswegen sowol oben, als unten zu legen, damit sowol der übrige kleine

Raum

Raum davon ausgefüllet werde, als auch, beym Rütteln des Fasses, das Obst nicht am Boden anschlage und Flecken bekomme, welche hernach leicht anfaulen. Ist nun dieses mit aller Vorsicht geschehen, so lasse man den Deckel fein behutsam darauf einschlagen und bringe solche Fässer, ohne grosses Ritteln, in ein kühles, aber auch nicht dumpfiges Gewölbe oder Keller, daß sie vor dem Froste gesichert und immer in einen Grade der Wärme stehen. Je kühler es ist, je länger wird die Dauer seyn, denn die Wärme würde solches in eine Gährung bringen, und die Dauer verkürzen; es irren also diejenigen, so da meinen, man müsse das Obst, das sich halten soll, erst in der Luft und Wärme abtrocknen lassen: es dünstet vielmehr da zu sehr aus, verliehret viel von seinem Geschmack und die Säfte fangen an von der Wärme in eine Gährung zu kommen, woraus hernach, nicht allein ein übler Geschmack, sondern auch eine Fäulniß entstehet. Wer aber viel Obst erhalten will, der muß sich derjenigen Obstkammer bedienen, die Möller in seiner Nachricht vom besten Kernobste angegeben hat. Würde nun gefraget, ob nicht auch bey allen diesen vorgeschriebenen Mitteln, die Gewächse etwas von ihrer Güte verlören, so muß ich sagen; nein, sie verliehren gar nichts, indem bey solchen, wie öfters gedacht worden, der Geschmack eben so, wie im Sommer und Herbste verbleibet, man müßte denn selbige gar zu weit hinaus haben wollen, da denn bekannt genug ist, daß sie ihre Kraft verlieren: ich kann aber denenjenigen, so in Kellern

und

und Gewölbern aufbehalten werden, dieses lob nicht beylegen, denn diese verlieren allerdings vieles von ihrer Kraft und Güte.

Von öfterer Umarbeitung der Felder und des Nutzens derselben.

Daß die Ackerfelder öfters umgearbeitet werden müssen, ist allen Bauern bekannt, und das bekannte Sprüchwort: viel Arthen, viel Garben, trift gewiß ein; daß aber mancher nicht einsiehet, worin der Nutzen bestehe, ist auch gewiß. Die gewöhnliche Weise den Acker umzuwerfen, ist das Brachen, Wenden, Rühren und zur Saat zu pflügen; bey manchen nachläßigen Wirthen geschiehet es öfters, daß das Rühren unterbleibet, folglich nur in die dritte Art gesäet werden muß, und da siehet man den Unterschied gar wohl ein. Es ist hier die Rede von der Zubereitung des Ackers über Winters, und ich behaupte, daß das fünfte mal zu pflügen vom grösten Nutzen seyn würde, wenn anders der Landmann solches zwingen könnte; denn durch das öftere umarbeiten des Erdreiches wird nicht allein das Unkraut vertilget, sondern auch der Acker fruchtbar gemacht. Man erlaube mir solches einigermassen zu erklären; es ist gewiß, daß unzählich viel Samen in der Erde verborgen sey, der sich wenn er in seiner Ruhe ist und bleibet, lange Jahre erhalten kann. Die Ursach muß wol diese seyn; er bleibt in der Tiefe immer in einerley Grad der Wärme und Kälte, so bald er aber

durch

durch den Pflug in die Höhe und an die Wärme gebracht wird, kommt er in eine Gährung, denn kein Samenkorn kann aufgehen, ohne in eine solche Gährung durch Wärme und Feuchtigkeit zu kommen, wodurch das äusserste Häutchen dessel-ben auseinander getrieben wird, daß es zerspringen muß, folglich der Keim durch und in die Erde dringen kann, woraus der Wachsthum erfolget. Geschiehet nun solches, wie es denn nicht anders ist, so folget, daß bey Wiederumstürzung der Felder der Samen des Unkrautes nothwendig verdorren muß; je mehr nun ein solcher Acker umgewendet wird, je mehr Samen kommt aus der Tiefe an die Wärme, gehet auf, wird aber durch das Wiederumpflügen gestöhret, folglich muß er abnehmen. Man wird mir einwenden und sagen, ja wenn kein Samen von dem Winde auf den Acker geführet, und auch durch den Dünger dahin gebracht würde. Es ist dieses ein richtiger Einwurf und das erstere zu verwehren stehet in unserer Macht nicht, wohl aber dem letztern können wir einigen Abbruch thun. Ich habe etliche Jahre hinter einander in den Sommerfeldern ganze Stücke mit dem sogenannten Halbpferde, Chenoprodium polyspermum, oder auch wilder Mangold, überwachsen gesehen, das häufig Samen träget; ich habe bemerkt, daß der Nachbar davon befreyet war; ich habe beobachtet, daß manche klug genug waren, solches durch ihre Leute ausziehen zu lassen, ehe der Samen reif geworden war; ich habe aber auch gesehen, daß Nachläßige solches stehen und zur Reife kommen las-

sen, es mit der Sommerfrucht eingeerndtet und sich unzählich viel Samen davon in ihren Mist gebracht, und diese waren es, deren Stücke am allermeisten damit behaftet waren. Ich muß hier, wider meinen Willen, von meinem obigen Zweck abkommen, und diese Materie weiter verfolgen. Man wird sagen; wenn dieser Samen durch den Mist in die Aecker gebracht würde, wie käme es doch, daß in den Winterfeldern, da doch der Mist hingeführet würde, solches Unkraut nicht gespühret werde? Ich antworte: ja, das ist wahr, ich frage aber; gehen nicht, nach meinem obigen Satze, durch das öftere Umpflügen, viele aufgehende Kräuter verlohren? Ich bin versichert, das noch Samen genug davon übrig bleibet, der unter dem Rocken mit aufgehet, aber er wird erstickt, doch bleiben hier und da welche stehen, die Samen genug geben und künftig unter der Sommerfrucht aufgehen. Man verzeihe mir, daß ich hier weitläuftig worden, es gehöret dazu meinen obigen Satz zu beweisen. Der zweyte Nutzen von dem öftern Umarbeiten der Felder ist meines Erachtens der größte, weil durch das Auflockern der Acker in den Stand gesetzet wird, daß Luft und Sonne, Regen und Thau eher eindringen und mit dem Erdboden sich vereinigen können, woraus denn die Fruchtbarkeit entstehet; es würde aber derjenige unrecht handeln, der da meinen wollte seinem Acker dadurch eine Güte zu thun, wenn er ihn alle acht Tage umstürzte; nein: der Acker wird dadurch nicht gereiniget, er wird vielmehr nicht Zeit genug haben die fruchtbar machende Theilchen

chen der Luft einzunehmen, sondern er muß sich erliegen, wie es im Sprichwort heisset, daß will so viel sagen, er muß wenigstens drey Wochen liegen, ehe man ihn wieder umackert; das Unkraut muß erst aufgehen, aber nicht so groß werden, daß es die empfangenen Fruchttheile der Erde wieder verzehre und zugleich dem Getreide die Nahrung benehme. Ein gewisser Bauer, der mit der Düngung auf seinem Acker nicht durchkommen konnte, pflügte seinen ungedüngten Acker fünfmal, und er erbauete das schönste und allerreineste Getreide.

Von Akacien.

Es ist wahr, daß der Akacienbaum oder Schotendorn einen schnellen Wuchs hat, und der Verfasser eines französischen Tractats, so von Herrn **Reinhardt** in das Teutsche übersetzet worden, hat vollkommen Recht. Eine davon in hiesigem Garten vergangenes Frühjahr angelegte Hecke giebt uns eine völlige Ueberzeugung davon. Die Stämme waren eines Fingers stark, sie wurden bis auf eine halbe Elle oben abgestutzt und alsdenn gesetzt; diese trieben im folgenden Sommer Zweige eines Fingers stark und drey Ellen in die Länge, welches viele, die es gesehen in Verwunderung setzte. Da man nun seit etlichen Jahren dem Holzmangel durch geschwind wachsende Bäume vorbeugen wollen, so hat man die französischen Pappeln, wegen ihres schnellen Wuchses sehr angerühmt, welches doch unsere

inländische Pappeln eben sowohl thun, als jene, wenn wir sie so behandeln, als **Pelee** in seinem Traktat haben will. Eine Beobachtung überzeugt mich völlig davon: ich legte dieses Frühjahr eine wilde Baumschule von verschiedenen Schnittlingen, als Ligustrum oder Hartriegel, Pappeln und andern mehr an, davon die Reiser, einen Finger dick waren, die Länge nahm ich eine Elle, davon die Hälfte in die Erde kam, und die andere Hälfte über derselben blieb; diese nun in ein rajoltes Land gesteckte Zweige, nach der Vorschrift des **Pelee**, kamen nicht allein alle fort, sondern trieben insgesamt über drey Ellen hoch Sommersprossen. Wenn sie nun künftiges Jahr eben so hoch treiben, welches noch eher zu vermuthen ist, da sie nun völlige Wurzel geschlagen; so betrüge es in zwey Sommern eine Höhe von sechs Ellen, welche die französische Pappeln, nach dem Geständniß des **Pelee** nicht übersteigen werden. Wäre es nun nicht gut, wenn wir diese zwey Sorten von Bäumen in Menge anpflanzten, und auf deren Anbau mehr Bedacht nähmen, als bishero geschehen. Der erste läßt sich leicht durch den Samen und seine häufigen Ausläufer vermehren, sein Holz ist viel fester und schöner zu allerhand Tischlerarbeit, auch zum Brennen besser, als Pappeln, er giebt auch schöne wehrhafte Hecken und schöne Alleenbäume, sein Laub und viele weisse angenehm riechende Blüten sind reitzend genug solchen dazu zu erwählen. Die Pappel, ob sie gleich nicht so ein festes Holz hat, so ist es doch, wegen seiner schönen Weisse und Schmeidig-

digkeit, zu vielem zu gebrauchen, auch sind die davon angelegten Alleen vortreflich. Ich erachte also nicht vor nöthig, das Geld auſſer Landes zu schicken vor Ware, die wir selöst umsonst haben, nur muß man diese Bäume so behandeln, wie Pelee es gemacht hat. Von meinen gesteckten Zweigen, wenn sie noch ein Jahr in der Baumschule gestanden, getraue mich schöne, gerade, fünf bis sechs Ellen hohe und zwey Zoll dicke Stämme mit genugsamen Wurzeln zu verpflanzen. Ich glaube, daß diese Höhe und Stärke genug sey den schnellen Wuchs unserer Pappeln zu bestätigen. Die gemeine Weise die Pappeln fort zu pflanzen ist, wie bekannt, durch vier Ellen lange Stangen ohne Wurzel, wie die Weiden, welche zwar anschlagen, aber auch öfters kümmerlich wachsen, ja viele gar verdorren, und was noch mehr ist, keinen geraden Stamm bekommen, da hingegen die in der Baumschule gezogenen mit schönen Wurzeln und geraden Wipfeln versetzten besser fortkommen und geraden Stamm machen würden; wobey zu erinnern, das wenn es hohe Standbäume werden sollen, sie nicht, wie gewöhnlich, müssen abgekellet werden, wenn man anders nach des Pelee Berechnung Breter daraus schneiden und gesunde Bäume ziehen will.

Man muß sich also billig wundern, daß man lieber das Fremde erwählet, wenn es nur Geld kostet. Die seit einigen Jahren nach und nach von den Franzosen und Engländern bekannt gemachte Futterkräuter bestättigen dieses; der spanische Klee, Esparsette, Luzerne, Raygras u.a.m.

deren Samen wir theuer von ihnen erkaufen müssen, sind schon längst bey uns an vielen Orten wild wachsend angetroffen worden; nur ist unsere Nachläßigkeit Schuld daran, daß wir nicht, wie jene, den Sommer über die auf den Wiesen wachsende gesunde und nutzbare Pflanzen aufsuchen, im Garten unterhalten, Samen davon ziehen und Versuche damit machen. Ich glaube, daß die Ausländer uns auslachen, und werth sind wir es, da wir Geld ausgeben und Kosten aufwenden eine Sache kommen zu lassen, die wir hier mit Füssen treten, ich wünsche, daß wir davon ablassen, unser Geld behalten, und Bedacht darauf nehmen möchten den Vorwurf als wenn wir einfältig wären von uns abzulehnen.

Von Treibung des Spargels.

Ich habe zwar in diesem Traktat nur vor bürgerliche Personen Unterricht geben wollen, ich glaube aber, daß derselbe auch von vornehmen Gartenliebhabern gelesen werden möchte, und diesen zu Gefallen, da sie wol eher gehört, daß man Spargel zur ungewöhnlichen Zeit, durch Kunst und durch Treiben in die Küche liefern könne, will ich das Verfahren kürzlich, doch hinlänglich zeigen.

Man treibt den Spargel auf dreyerley Art:

Erstlich in Treibehäusern,

Zweytens auf dem Mistbet,

Drittens in dem Lande.

In Treibehäusern werden Rabatten hinter den Fenstern angelegt, sie werden entweder mit Pferdemist oder frischer Gerberlohe ausgefüllt. Hierin werden sodann die Spargelwurzeln gepflanzet und wieder mit Erde bedeckt. Der Pferdemist oder frische Gerberlohe werden das Feuer von unten, der Ofen aber dieses Hauses von oben geben, folglich den Spargel wachsend machen.

Man treibt ihn auf den Mistbeten auf nachfolgende Weise. Man macht nach Martini ein Mistbet wie gewöhnlich. Ist dasselbe erwärmet, so bringt man Erde darauf und sodann die Spargelwurzeln. Man bedeckt sie mit hinlänglicher Erde, man legt Fenster darauf, denn ohne dieselben würde es eine vergebliche Arbeit seyn, und deckt dieselben des Nachts mit Laden oder Strohdecken zu. Etwa nach acht Tagen wird sich solcher zeigen. Nachdem die eingesetzten Stöcke starke und gute, oder schwache Keimen haben, wird er starke oder schwache Stengel, jedoch nur kümmerlich, hervorbringen. Dieser Nutzen wird ohngefähr vier Wochen dauren, alsdenn wird dem Mist die Hitze, wie bekannt, vergehen, es wird der Spargel natürlicher Weise aufhören müssen zu wachsen, und so ists vorbey. Ein Liebhaber kann zufrieden seyn, wenn er davon ein Pfund Spargel, der eben nicht besonders stark ist, in vier Wochen geniessen kann. Will er noch ferner auf alle Monate ein Pfund Spargel haben, so muß er auch alle Monate ein neu Mistbet machen, so hat er solchen, wenn anders der allzuheftige Frost solches nicht vereitelt.

Ich habe nun solches kurz gezeiget, es sind aber noch Vortheile dabey, die ich nicht verschweigen kann. Erstlich, man lasse das Mistbet etwas verhitzen, ehe man die Spargelpflanzen darauf bringt, denn sonst wird man sie verbrennen und den gehoften Nutzen nicht haben.

Man erwähle sich Wurzeln dazu, die ihre schönen Keimen schon vorhero zeigen, und dieses sind solche, die weder zu jung noch zu alt sind; die jungen werden schwache, die alten abgelebte Stengel bringen.

Daß nun dieses alles wohl angehe, ist zuverläßig, ob aber ein grosser Nutzen herauskommt, da sage ich schlechterdings Nein dazu. Denn erstlich muß ich gute tragbare und im besten Wachsthum stehende Spargelpflanzen aus meinen mit grosser Arbeit und Kosten angelegten Spargelbeten ausheben. Was thue ich da? Ich ruinire meine Spargelbete, ich bringe diese Stöcke auf ein Mistbet, sie kommen aus ihrer Ruhe, sie geben mir wol gezwungen etwas, aber nicht alles, was sie, wenn sie in Ruhe geblieben wären, gegeben haben würden; und haben sie solches gethan, so haben sie ausgedienet, und sind gänzlich verloren. Es ist also das Spargeltreiben auf diese Art nicht hauswirthlich.

Die beste und letzte Art aber Spargel zu treiben ist die, die schon bekannt, aber vom **Quintinie**, und neuerlich von **Möllern**, in den Leipziger ökonomischen Nachrichten im sechzehnten Stück No. 1, gar ausführlich beschrieben worden, dahin

ich also vornehme Gartenfreunde weisen will. Nur kürzlich etwas davon zu melden, so gehe ich hier von dem Verfahren des Herrn Möllers etwas ab, und zeige wie ich es gemacht. Ich grub ein Bet, drey Fuß breit und drey Fuß tief aus. Ohne es wieder, nach der gemeinen Regel, mit vielen Mist auszufüllen, that ich solches nicht. Ich füllte solches mit guter leichter Erde aus, denn diese gehört dazu, es hat seine guten natürlichen Ursachen: denn durch ein bindendes und festes Erdreich kann die Wärme von dem auf beyden Seiten, wie hernach folgen wird, gelegten Mist nicht wohl durchdringen, welches doch seyn muß. Auf dieses Bet legte ich zweyjährige Spargelpflanzen, ich ließ sie allda zwey Jahr stehen: hernach machte ich auf beyden Seiten, und queer vor wieder so tiefe und breite Graben. Diese füllte ich mit gutem frischen Pferdemist, nach Art eines Mistbets, einen Fuß hoch über der Erde, weil derselbe sich setzt, aus, und setzte einen breternen Kasten darüber, belegte es mit Fenstern, und bedeckte es des Nachts mit Bretern oder Strohdecken; ich säete auch wohl etwas Radieschen und Laktuke darauf. Dieser Bete legte ich dreye an verschiedenen Orten an, und dieses deswegen, damit jedes, nachdem es getrieben, zwey Jahr wieder ausruhen und sich erholen konnte; denn man weiß, wenn man alle Jahr ein Gewächs treiben wollte, daß es hernach von Kräften kommt, und zuletzt gar ausgehet. Auf diese Art hatte ich alle Jahr ein frisch Bet zum Treiben. Es ist diese Methode den Spargel zu treiben die beste und vortheilhafteste, denn es bleiben die

Stöcke immer gut, und man kann solche zehen bis zwölf Jahr nutzen: da hingegen auf vorige Art solche in einem Jahr alle verloren gehen. Möller, an oben angezeigtem Orte, will den Nutzen einer auf diese Manier getriebenen Spargelpflanze auf acht Groschen setzen, welches hier auch wol zu glauben, jedoch nachdem der Abnehmer ist. Es kostet diese Treibung freylich viel Mist, es gehet aber solcher nicht verloren. Er liegt zwey Jahr in der Erde, er senkt sich, man bringt etwas Erde darauf, und säet oder pflanzet nicht tief wurzelnde Gewächse darauf, welche gut wachsen werden. Das dritte Jahr, wenn ein solches Bet an die Reihe kommt, nimmt man den Mist heraus, da er denn verfault und gut zur Düngung seyn wird. Ich habe oben vergessen zu sagen, wer keine Fenster hat, der überdecket das Bet mit Bretern, daß es hohl liegt, und auf diese legt er, bey starker Kälte, Pferdemist. Er muß aber von Zeit zu Zeit darnach sehen, ob der Spargel heraus kommt, daß er ihm alsdenn etwas Luft giebt. Bey dieser Treibung habe ich zweyerley zu erinnern. Erstlich: es werden die Spargelwurzeln auf beyden Seiten herauslaufen. Man kehre sich aber nicht daran, man schneide sie getrost ab, es wird nichts schaden. Zweytens: das Bet, das ich habe treiben wollen, habe im November oder December obenher dick mit Pferdemist überlegt. Es hat dazu gedienet, daß der Frost nicht von oben hereindringe, folglich die Stöcke in einer mäßigen Wärme geblieben und hernach zum Treiben geschickter gewesen sind. Wer nun mehrere Nachricht von dieser Treibung verlan-

verlanget, den weise ich auf oben angeführte Schrift.

Hier fällt mir eine Frage ein, die einstmals an mich ergangen ist. Es ist diese: Kann man Spargel treiben, daß man vom September bis Ostern solchen haben, und wöchentlich ein Pfund in die Küche liefern könne?

Ich würde auf diese Gedanken nicht gerathen seyn, wenn nicht ein windmachender Gärtner solches zu Wege gebracht zu haben, mir versichert hätte.

Ich antworte; es ist möglich, aber auch unmöglich. Möglich ist es, wenn ich alle Monat vom November bis zum Merz, ein frisches Mistbet mache, und darauf gute Spargelwurzeln pflanze, so habe ich alle Monat Spargel. Ob ich aber alle Wochen ein Pfund davon abstechen und in die Küche liefern könne, kann ich nicht versprechen. Ich überlasse den Ausspruch denenjenigen, so solches in der Erfahrung haben, sie werden mir wohl beyfallen und werden sagen; es ist nicht möglich. Denn man bedenke nur; eine Spargelpflanze, die ausgehoben ist, wird ihrer Wurzeln beraubt. Wie kann sie nun, wenn sie wieder versetzt wird, starke Stengel treiben? Man siehet es ja an andern Pflanzen, die versetzt werden, wie sie eine Zeit lang zurücke bleiben: zum Beweiß dienet ein Baum, den ich ausgehebe und anderswohin setze, dieser wird das erste Jahr allemal schwache Triebe machen. Es ist also möglich und unmöglich. Das erste findet statt, wenn man ein groß Mistbet von acht, bis zwölf Fenstern hat,

hat. Unmöglich aber ist es mit drey bis vier Fenstern; wenn man überdem bedenkt, daß die mehresten der ausgetriebenen Stengel schwach sind, und sehr viel auf ein Pfund gehen. Unmöglich aber ist es auch, wenn man im September schon getriebnen Spargel liefern will. Wenn ich solches thun will, so muß ich Ausgangs Augusts ein Mistbet machen und die Pflanzen darauf setzen. Ich frage verständige Gärtner; wie ist der Spargel zu dieser Zeit beschaffen? Sie werden sagen, er stehet in völligem Safte und Wachsthum, er ist im Begrif seine Keimen auf künftiges Jahr anzusetzen. Nimt man ihn nun zu dieser Zeit heraus, so zerstört man ihn und ruiniret seine Spargelpflanzen: kurz es wird nichts daraus. Ueberhaupt, das Spargeltreiben auf dem Mistbet ist nicht rathsam, man ruiniret seine Spargelbete. Ich warne meine Gartenliebhaber davor, und rathe ihnen nur, im Fall sie ein alt Spargelbet hätten, das abgelebt ist, welches man doch herausreißt und wegwirft, daß sie nur solche Pflanzen dazu nehmen und selbige also zu guter letzt noch gebrauchen können.

Von der ausserordentlichen Räße des Jahres 1771.

Es hat einer Hochlöblichen ökonomischen Gesellschaft gefallen, mich zu einem associirten Mitgliede aufzunehmen. So ausnehmend die Empfindungen der Dankbarkeit und Freude über ein so grosses Glück sind, so eifrig werde Gott anrufen,

daß

daß er diese hohe Gesellschaft in Haupt und Gliedern mit allem selbst erwünschten Wohlergehn segnen und Ihre Anschläge zum gemeinen Nutzen befördern wolle; und eben so ernstlich werde, unter seinem Beystande, mich bestreben, daß ich bey Abwartung meines eigentlichen Berufs gemeinnützige Anmerkungen sammlen, solche, so oft es Zeit und Kräfte verstatten, einsenden und die an mich ergehende Befehle möglichst befolgen möge.

Derjenige hohe Befehl, welchen ich itzt zu erhalten die Ehre habe, verbindet mich zu zwey Stücken:

1. Erstlich soll ich eine möglichst zuverläßige Nachricht von der ausserordentlichen Nässe dieses Jahres in unsern Gegenden und dem dadurch, in Absicht auf die Landwirthschaft, verursachten Schaden dergestallt geben, daß ich, nicht allein die völlige Geschichte des häufigen Regens und der Ueberschwemmungen nebst ihren üblen Folgen einsenden, sondern auch die Hofnung berühren soll, welche man von dem Ertrage der heurigen Erndte fassen kann.

1. Was nun die betrübte Witterung und ihre Folgen anbetrift, so bitte um Erlaubniß mich auf diejenige Anzeige zu beziehen, welche ich bereits ins Leipziger Intelligenzblatt vorigen Jahres, im 7ten Stück S. 61. eingesendet. Sie gehet von ihrem Anfange 1769. bis den 20. Januar 1770.

Zu dieser Zeit blieb also unsre Gegend und Aue so voll Wasser, daß man im Februar genöthiget war die fertige Zulage zu einem neuen wieder die Würiner eingerichteten ökonomischen Schütthause

hause von dem überschwemmten Zimmerplatze, mit Flössen aus dem Wasser auf die Baustelle zu fahren. Im Merz fiel hier viermal 24 Stunden unausgesetzt ein Schne, der bis zum 10ten April liegen blieb.

So brachte nun der Maymonat neue Wasser in unsre Gegend, aus welcher sich die alten noch nicht verlaufen hatten. In allen übrigen Sommermonaten, trat die Sale, wegen der vielen Regen, aus.

Daher war die Erndte, wie allenthalben, so auch hier, dürftig und gering, wenigstens verlor unsre Hofnung zwey Theile, indem an Körnern in Weizen und Korn kaum die Hälfte aufgehoben worden.

War man nun in dem vorhergegangenen Jahre nur um die Erhaltung des Viehes besorgt gewesen, so meldeten sich nun auch Sorgen um Erhaltung der Menschen. Und wie schnell haben diese alle vorhergehende Furcht, zum Jammer vieler Menschen, weit überstiegen?

Mit solcher nassen Witterung traten wir in das so gar betrübte itztlaufende Jahr. In der Dölitzer Feldflur, zwischen Lauchstädt und Teutschenthal entstund, durch niemals erhörte und übersteigende Quellen, ein See, der mehr als 100 Acker einnahm, und der auch gegenwärtig noch nicht ganz vertrocknet ist.

Es war schon weit im Merz, da man noch nicht mit dem Pfluge auf den Acker kommen durfte, wenn er auch gleich von jener Fläche Wasser weit entlegen war. Wer sich durch das äuserliche

trockene

trockene Ansehen seiner Feldstücke locken ließ, sahe Vieh und Geschirr in den Morast sinken und hatte Mühe und Angst solche zu retten.

Der April brachte Regen, Schnee, Glatteis und starken Frost und hielt seinen Monat mit dieser Witterung aus. Daher kamen wir mit unsrer Sommersat späte in die Erde und einige hatten mit dem Ende des Maymonats noch nicht völlig eingesäet. Leider aber läßt diese späte Sat wenig, und kaum den Samen wieder hoffen. Denn sie ist von einem so genannten Ruß oder Brande befallen und so verdorben worden, daß der Stock schon ein paar Wochen ohne Wachsthum da gestanden hat, und nicht ausschossen kann.

Am 5ten May hatten wir hier die ersten und sehr schweren Gewitter, welche Hagel, doch ohne Schaden, bey sich führten.

Den 11ten darauf waren sie noch stärker. Dabey mochte in der Gegend von Schafstädt ein so grosser Regen gefallen seyn, daß sich die Fluth in unsre Dölitzer Felder stürzte und auf vielen Stücken Frucht, Sat und Land zugleich mit fortgieng. Am 12ten darauf brach diese Fluth, mit Anbruch des Tages, in das Dorf ein, welches doch gegen die Aue ziemlich hoch lieget. Gebäude wurden beschädiget, Wände fielen um, in dasigem neu angelegten Lustgarten stand das Wasser über eine Elle hoch, in der Schenke nahm es den Keller, Haus und Stube ein, und in der nahe dabey, doch noch höher liegenden Hofmeisterwohnung stieg es so hoch, daß ein Kind in seiner Wiege in der

Stube

Stube herum schwamm, und mit Gefahr gerettet werden mußte.

Vom 5ten bis zum 8ten Junius wurden wir wieder von der austretenden Sale beängstiget. Und kaum hatte sich das Wasser in etwas verlaufen, als die Sale am 25sten Junius von neuem und noch stärker austrat. So furchtbar alles dieses schon an sich war, so war es doch nur ein geringes gegen das Schrecken, welches uns am ersten Julius überfiel. Herz und Hand zittern mir, da ich diesen traurigen Tag beschreiben soll, an welchem uns die Fluth mehr als jemals vorher überfiel. Hie und da konnten sich Menschen und Vieh aus den einstürzenden Wohnungen und Wasser kaum retten. In Neukirchen und Rockendorf, die an uns gränzen, und hier, fielen in dieser Nacht etliche 50 Gebäude ein. Und fast alle Wellerwände wurden gänzlich ruiniret.

Ach! leider nun ist alle unsre Hoffnung zu einigem neuen Graswuchs, Heuerndte und Winterfutter vollends gänzlich dahin. In den beyden vorigen nassen Jahren blieb uns doch noch etwas übrig, wir hatten doch noch Kraut und andere Winterfutterung zur äußersten Nothdurft, aber durch diese plötzliche Ueberschwemmung sind die Auen und darauf befindlichen Grasestöcke so verdorben, daß man den Schaden darvon wol noch in der Zukunft fühlen wird. Wäre die Ueberschwemmung acht bis vierzehn Tage eher geschehen, vielleicht könnte sich das Gras von neuem wieder besetzen. Nun aber ists zu spät und die Auen sind durch die öftern Cdenn in diesem Jahre

ist die Sale achtmal hier übergelaufen) und so geschwind auf einander folgenden Ueberschlämmungen garzu sehr verderbt worden. Hiezu kommt noch die kühle Witterung, welche vollends alle Hoffnung zum Graswuchse wegnimmt. So sinken wir hier in die grosse Bekümmerniß, wie jetzt das Vieh hinzubringen, und wie es über Winters zu erhalten seyn werde; und dort wird die noch wichtigere Sorge um die Erhaltungsmittel der Menschen von Tage zu Tage grösser.

2. Was nun unsre Erndte anbetrift, so kann ich zum Preise der göttlichen Erbarmung melden, daß sie in hiesigen Gegenden viel beträchtlicher ist, als in dem vorigen Jahre, ob schon die heurige Kornblüte durch Regen und starke Winde viel erlitten hatte. Doch ängstiget mich eine geheime Furcht, daß der Mangel an Nahrungsmitteln noch grösser werden könne, als er gewesen ist;

a) Denn erstlich sind alle Vorräthe aufgezehrt und der vorsichtige Hausvater, der sonst noch lange Zeit von altem Korne aß, muß jetzo fast durchgängig abschneiden, dreschen und zu Brodte mahlen lassen.

b) Die sonst so gesegneten so viele Früchte bringenden Auen an den Wasserflüssen sind verdorben, ihre Erndte ist dahin und ihnen keine Hülfe worden. Auch grosse Flächen und Felder, die hoch liegen und mit Wintersat besäet worden, sind

im vergangenen Winter ersoffen und versauret. Man hat sie mit Sommersat von neuem bestellt, aber auch diese ist gänzlich von dem vielen Wasser und Regen wieder verdorben. Mancher begüterte Landmann, der sonst ein ansehnliches von seinem Erndtesegen an andre überlassen konnte, steht jetzt bekümmert und fragt: Woher nehmen wird Brod vor uns? Was wollen wir künftigen Winter mit unserm Vieh anfangen?

c) Auch in den bergigten Gegenden, welchen vieler Regen eher zuträglich, als schädlich ist, und und die heuer in der Erndte etwas vorzügliches haben, rücken die Schocke um den dritten Theil gegen mittelmäßige Erndten in eben dieser Art, zusammen.

d) An den meisten Orten möchte wol die Ausbeute an Körnern geringer ausfallen, als man sich jetzt einbildet. Denn das so genannte Mutterkorn, welches heuer noch häufiger war, als 1765. und 1770. ist groß, fällt aus und bleibt auf dem Felde, demnächst werden auch viele Aehren leer befunden. Alles dieses setzt uns in Furcht und Warten der Dinge, die da kommen sollen.

II. Zweytens bin ich auch befehliget Vorschläge zu den Mitteln mit zu thun, wodurch das befürchtete Unglück etwa erträglicher gemacht werden könnte. Hier verwandelt sich die Freude über meine unverdiente Aufnahme in eine so Hochansehnliche

sehnliche Gesellschaft in eine Art der Beängstigung. Denn so tief mir der Schaden Josephs in Wahrheit zu Herzen gehet, so unvermögend bin ich von Einsicht wieder denselben rathen zu helfen. Daher bitte nur um Erlaubniß den Entschluß zu melden, den ich mit Gott in diesen betrübten Umständen gefaßt habe; wie ich nemlich mit denen Personen, die mir untergeben sind, und mit denen Leuten, unter welchen ich lebe, mich zu verhalten gedenke.

1. Erstlich wollen wir in die Hände Gottes fallen. Wenn alle Mittel stille stehn, fängt Gottes Hülfe anzugehn. Elias war ein Mensch, wie wir; er betete und dem Lande ward geholfen. Besser ists mit ihm ein gutes Vertrauen auf Gott fassen, als mit jenem Kämmerer zu Samaria durch den Unglauben zertreten werden. Wer hätte meinen sollen, daß so grosse Vorräthe, als im Lande lagen, durch ein einziges Mißjahr aufgezehret werden könnten? Nun der gerechte Gott, der, über aller Menschen Vermuthen, der Theurung zur Strafe gerufen hat, sollte der nicht auch als ein erbarmender Vater überschwenglich thun können, wenn wir ihn kindlich anrufen? Er rüste doch unsre Lehrer aus, daß sie uns oft und rührend zum Gebrauch dieses grossen Heilungsmittels erwecken. Der vormals seinem Lande so gnädig gewesen, wird es auch jetzt mit Erbarmung ansehen.

2. Darnach soll uns der Befehl unsers grossen Heilandes: Sammlet die übrigen Brocken! recht heilig seyn.

a) Wir wollen auf dem Felde nicht so viel Getreide vernachläßigen und liegen lassen, in der alten Meinung, das Vieh werde die liegenbleibenden Aehren schon auflesen. Vor Aehren lesende Menschen wollen wir gern liegen lassen. Die Absicht auf Viehweide aber muß jetzt wegfallen. Die Menschenliebe erfordert jede Aehre wahrzunehmen.

b) Zweytens wollen wir auch in der Scheune der faulen Entschuldigung; was im Stroh bleibt, kommt nicht um, das Vieh wirds schon finden! nicht nachgeben; sondern möglichst darauf sehen, daß rein gedroschen werde.

c) Wollen wir auch im Hause die Getreydefutterung vors Vieh möglichst einstellen, und mit unserm Brod und Nahrungsmitteln sparsamer, andächtiger und dankbarer umgehen.

d) Wollen wir uns an die heilsamen Landesverordnungen, wegen Ausführung des Getreydes, gewissenhaft halten, allen überflüßigen Aufwand zum Branteweinbrennen, Stärkemachen und andern entbehrlichen Gebrauch des Getreydes und anderer menschlichen Nahrungsmittel meiden und Gott zutrauen daß er uns auch in der Theurung zu erhalten wisse.

Was endlich die sehr mißliche Viehunterhaltung betrift so erinnere ich mich hierbey einer glücklichen Erfahrung. Im Jahr 1757 im November gieng die preußische Armee nach der Roßbacher Schlacht nach Schlesien, bey der unter meiner Auffsicht stehenden Schäfferey Gorisch im Grossenhayner Bezirk vorbey, und nahm Heu und Grummt gänzlich, auch einen grossen Theil von Getreyde und Stroh hinweg. Da stunden nun eine Menge Schafe ohne Nahrung. Denn in den umliegenden Orten war alles so gut, als bey uns ausfouragieret. Doch brachte der damalige erfahrne Schäfer, Christian Pfützner, die Heerde, ohne Heu und Grummt, mit wenigem Stroh glücklich auf folgende Art durch den Winter. Wir liessen nemlich Erlen, Rüstern und anderes Laubholz schneiteln und abästen, die Aeste mit dem Laube in trockene Bunde zusammen bringen, solche in die Höhe und fleißig umsetzen. Eine gute Witterung unterstützte unser Unternehmen. Wir liessen die wohl getrockneten Bunde auf den Schafstall fahren, und den Winter durch, statt Heues, in das Krippengeräthe, oder Schafraufen vorstecken. Die Schafe genossen das Laub mit grosser Begierde, liessen das Holz zum verbrennen, und befanden sich, nicht nur in selbigem, sondern auch in denen darauf folgenden Jahren recht wohl dabey. Sollte nun dergleichen Laubfutterung bey gegenwärtigem grossem Heu- und Futtermangel nicht ebenfalls nöthig und nützlich seyn? Wir haben an allen Orten unschädlich

Holz und Baumlaub, das, wenn es im Herbst abgeästet wird, dem Stamme nichts schadet und wenn es gut getrocknet und in Obacht genommen wird, allem Vieh den Hunger abwehren und dasselbe erhalten könnte. Erlen, Rüstern, Pappeln, Eschen, Häseln, Linden, Salweyden, Weißbuchen sind hierbey zu gebrauchen. Rothbuche, Eichenlaub und dergleichen würde zur Fütterung zu scharf und schädlich seyn. Laub von Wein und Obstbaumen wäre zwar vorzüglich gut, aber die Beästung den Bäumen schädlich. Das Laub muß abgenommen werden, ehe es noch völlig abgestorben und gelb geworden, auch muß es wohl getrocknet werden.

Gott, von dessen Wort und Willen alles lebt, segne an Menschen und Thieren, was sie aus Noth zu ihrer Erhaltung gebrauchen müssen, durch seine allmächtige Güte!

Joseph Hering.

Nacherinnerung.

Ich habe bey der Baumschule gedacht, daß man die jungen, aus Kernen gezognen Stämchen wenn sie zwey Jahr alt wären, mit einem Pflanzholze verpflanzen solle. Ich rathe, daß man solches lieber im Frühjahre thun möchte, indem der Frost sie herauszieht, wie mir solches dieses Jahr ergangen ist.

Naturgeschichte.

Ich säete im Jahr 1772. im Merz von dem zu dieser theuren Zeit in das Land gebrachten fremden Korne einige Körner, in Meynung, daß es vielleicht Sommerkorn sey; allein ich betrog mich, es war Winterkorn. Es stand selbiges Jahr, es waren grosse Büsche, sie trieben aber keine Stengel. Gegen den Herbst wurden sie gelb und schienen auszugehen. Ich ließ davon zwey Stöcke stehen. Folgendes Jahr trieben sie Stengel, und es brachte der eine 99 der andere aber 101 vollkommen schöne Aehren. Jede Aehre hatte 48 Körner, einige weniger, auch etliche mehr. Ein neuer Beweis, daß im guten Lande das dünne Säen Vortheil bringe.

Von der Gypsdüngung.

I.

Welches sind die Kennzeichen, Eigenschaften und Bestandtheile des rohen Gypses?

Diese Frage gehöret eigentlich vor eine chemische Untersuchung. Der Gyps bestehet aus Salz und körnigtern Theilen als der Kalk, beyde Theile stehen in einer gewissen Verbindung, woraus sie nicht wohl aufgelöset werden können, wenn sie nicht vorher einen grossen Grad des Feuers ausgestanden haben.

2.

Dienen seine Bestandtheile für sich zur Nahrung der Pflanzen? Kann man in einer ausgelaugten und mit Gyps vermischten Erde Pflanzen, mit einem vorzüglichen Wachsthum erziehen, und wenn dieses ist, welches sind die Bestandtheile, denen man diese Würkung zuschreiben kann und wie würken sie?

Gyps und Kalk haben viel mineralisches Salz bey sich, darum gereichet deren rechter Gebrauch allerdings denen Gewächsen und Pflanzen zur Nahrung; nur will diese Düngung einen bestimmten und richtigen Zusatz anderer Erdarten haben, ausser dem man sich wenigen Nutzen von ihm versprechen kann. Sowol denen angeführten Bestandtheilen des Gypses, als auch dessen rechtem Gebrauch, ist die Würkung auf die Pflanzen zuzuschreiben. Sonder Zweifel wird durch die Gypsdüngung und durch dessen Auflockerung der Erde das Land gereitzt um so mehrere Fruchttheilchen an sich ziehen und annehmen zu können.

3.

Oder sind die Bestandtheile des Gypses nicht sowol als eine Nahrung der Pflanzen, sondern vielmehr als eine blosse Verbesserung des Bodens anzusehen?

Die

Die Verbesserung eines solchen Landes, so kaltflüßig, sauer und von nasser Grundlage findet ebenfalls statt, weil der Boden durch diese Düngung erwärmet, und da die körnigten Theile des Gypses, ganz bleiben, locker und milder gemacht wird. Wer aber ein Land von anderer Beschaffenheit, als jetzt gedachtes, mit Gyps düngen und verbessern und noch überdies mit vielen Kosten denselben von weiten herbey holen wollte, der würde allezeit übel fahren und seine gute Absicht nie erreichen.

4.

Bestehet letztern Falls diese Verbesserung in einer Auflockerung der Erde, um das Eindringen der Feuchtigkeit, die Auflösung der Nahrungstheilchen und deren Zuführung zur Pflanze zu erleichtern?

Der Acker, welcher nach jetzt angeführten Gründen mit der Gypsdüngung behandelt wird, wird allerdings durch dieselbe und durch dessen körnigte Bestandtheile, da diese nicht wie der Kalk zerfallen, sondern ganz bleiben, verbessert und locker gemacht, um die nöthige Feuchtigkeit und Nahrungsmittel denen Gewächsen herbey zu locken, ja solche werden dadurch der Fruchttheilchen, die sie nöthig haben, um so leichter theilhaftig.

5.

Oder binden solche blos die flüchtigsten Theilchen des Düngers und der Nahrung der Pflanzen, daß sie nicht zu zeitig in die Luft verfliegen?

Diß ist möglich und zu vermuthen, aber doch noch nicht erweislich.

6.

Oder machen sie den Boden, oder auch den Dünger geschickt, die in der Luft befindliche Nahrung der Pflanzen stärker anzuziehen?

Daß Gyps, Kalk, Asche, Mergel und überhaupt alle Düngungsmittel die Luftsalze an sich ziehen, ist bekannt und ausgemacht; und weil der Gyps insbesondere viel mineralisches Salz mit sich führet, so ist dieser Umstand um so eher von ihm zu vermuthen.

7.

Werden würkliche Theile des Gypses mit in die Pflanzen gebracht, und ist solchergestallt der Genuß dieser Pflanzen der Gesundheit schädlich?

Die Naturforscher haben bereits erwiesen, daß nur die allerreinesten Theilchen in die Frucht gehen, die gröbern aber in die Stengel und

Blät-

Blätter eingiengen, zudem, was dünstet nicht aus? Folglich ist gar nichts schädliches zu besorgen, wäre das Gegentheil so müßten auch die übrigen Düngungsmittel, sie bestehen worin sie wollen, der Gesundheit des Menschen zum Schaden seyn.

8.

Hat man in dem Fall, wenn er bloß die Auflösung der Nahrungstheilchen befördert, zu befürchten, daß der Boden entkräftet werde, oder ist es auch in andern Fällen zu vermuthen?

Die Gypsdüngung bleibt allezeit nur ein Nothhelfer, und wenn wir keine bessere Düngung füglich erlangen können. Theils weil solche zu kostbar ist, und viel Aufwand erfordert; theils auch, weil seine Düngungskraft nicht von langer Dauer ist. Sonst aber ist nicht von ihm zu vermuthen, daß er das Land entkräfte, und das alte Sprüchwort wahr mache:

Kalckdüngung mache reiche Väter,
aber arme Kinder.

Denn wir haben keine Exempel noch Erfahrungen vor uns, welche dieses Sprüchwort bekräftiget oder bewiesen hätten.

9.

9.

Kommt die Würkung des Gypses mit der Wirkung des Kalkes und Mergels überein, oder ist sie von ihnen unterschieden, und worin besteht der Unterschied?

Mit dem Kalk hat der Gyps einerley Würkung, also auch der Mergel, nur daß besonders der letztere, vermuthlich weil er noch nicht im Feuer aufgelöset worden, in stärkerer Menge genommen werden muß. Da hingegen würkt der Kalk stärker und geschwinder weil seine Theile flüchtiger sind und sich alsbald mit der Erde vermischen, die körnigten Theile des Gypses aber ganz bleiben.

10.

Wo findet man dergleichen Gyps im Lande, und hat man solchen bereits zur Düngung der Wiesen, des Kleelandes, und so weiter angewendet?

Der Gyps ist weniger Orten in Sachsen zu haben, dahero denn auch dessen Gebrauch zur Düngung weder gebräuchlich, noch bekannt ist. Eisleben, ohngefehr fünf Meilen von uns entfernt, hat zu unserm Bau alhier vierhundert Berliner Scheffel zu 8 Groschen das Fuhrlohn mitgerechnet, anhero geliefert. Artern an der Unstrut und Hartisleben im

Weimarischen an der Sächsischen Gränze sind uns noch abgelegener. Um dieser Entlegenheit willen möchte auch wol die Gypsdüngung bey uns unbekannt bleiben, weil die Kosten und Aufwand auf die Gypsdüngung alle andere Düngungsmittel weit übersteigen würden. Zugeschweigen, daß solcher in unserm Lande und Boden, so an sich schon hitzig ist und, vermöge seiner feurigen Theile, schon erwärmende Kräfte besitzt, nicht viel Nutzen schaffen und daher nicht anzurathen seyn möchte. Hingegen kann die Gyps- und Kalkdüngung mit mehreren Nutzen gebraucht werden, wo beydes der Gyps oder Kalk, leichter zu haben und wo der Ort kaltflüßig Erdreich und Boden hat.

Beweise, daß solche Düngung dergleichen Lande, wie zuletzt erwehnt worden zuträglich sey, giebt uns unter andern die sogenannte Finne und die Gegend bey Eisenberg und Naumburg. Wiewol auch an diesen drey angeführten Orten der Landmann sich lieber der ausgelaugten Seifensiederasche, als des Kalkes, oder roher Asche sich bedienet. Es sey nun, daß er leichter und wohlfeiler zur Seifensiederasche kommt, oder, daß er sich für die zu feurigen Theile des Gypses und Kalkes fürchtet und solche seinem Lande nicht gemäß findet, oder daß er von dem rechten Gebrauch dieses Düngungsmittels noch nicht recht und vollkommen unterrichtet ist.

Ueberhaupt will nöthig seyn, daß wir in Erwählung der Düngungsmittel solche ergreifen, die leichter zu erlangen und unter Gottes Segen ihren Aufwand wiederbringen; dessen Dauer und Nachhalt man auch, wo nicht drey doch wenigstens zwey Jahre verspüret, indem wir nicht alle Jahre unser Land bedüngen können.

Daß die Kalk- und Gypsdüngung denen Gärten und Wiesen besonders zuträglich sey, zweifle darum nicht, weil mir aus Erfahrung bekannt ist, daß solche Wiesen und Gärten, wenn sie vorher Mooß und dürftiges Graß erzeuget, nachdem sie im Herbst, oder Winter, mit abgesottener Seifensiederlauge befahren worden, hernach den schönsten Klee und reichliches Gras getragen und das schädliche Moos ganz verloren haben.

J. H.

Antwort auf die Anfrage im Leipziger Intell. Blatte N. XIII. Art. VIII. S. 134.

Da das Schafsterben von der anhaltenden nassen Witterung und von einem schon im Sommer 1769. gefallenen schädlichen Thau, (deren auch seit dem mehrere gefallen seyn können) ganz

ganz unfehlbar herrühret, auch fast in allen Landen sich geäussert und überhandgenommen hat, massen diejenigen Orte, so in den Jahren 1769. und 1770. von den Schafsterben befreyet blieben, es jetzt erdulden müssen, oder es wol noch zu befürchten haben, es ist nicht anzurathen, den Verlust durch schleunigen Ankauf zu ersetzen. Denn, wo ist wol anjetzt gesundes und nutzbares Schafvieh zu verkaufen? Wer ist versichert, das das gesund scheinende, nicht an seinem Inwendigen schon anbrüchig ist?

Die eigene Zuzucht, ob sie schon Geduld und Warten erfordert, ist das sicherste Mittel gegenwärtiges Unglück zu erleichtern.

Wenn das übriggebliebene Vieh, und sollte auch der Stamm um die Hälfte vermindert worden seyn, um in desto besserern Futter, Wartung und Pflege erhalten wird, so bekommt nicht nur der Düngerabgang einen Zuwachs, sondern auch das Schaf, Lamm und Wolle, werden sich nun so eher verbessern und guten Nutzen geben können. Giebt nun Gott sein segnendes Gedeihen, so wächset der Stamm in 2 bis 3 Jahren glücklich wiederum heran.

Gesetzt aber, man wolte die angeführten Bedenken nicht scheuen, oder man wüßte sich auf diese Zeit mit andrer Art der Düngung nicht zu helfen, und wäre zum Ankauf genöthiget; so ist,

nach

nach der allgemeinen Regel, es vor alles Vieh zuträglicher, wenn es aus einer magern in eine fettere Weide gebracht werden kann: das Gegentheil bringt Schaden.

Wo möglich, muß der Schafkauf zu einer Zeit geschehen, wo das erkaufte Vieh bey dürren und trockenem Futter, d. i. im Herbst, oder Winter, die neue Gegend, Luft und Wasser um so leichter gewohnt werden kann. Das Schafvieh muß mit der Wolle und nicht ohne dieselbe gekauft werden; denn bey jedesmaliger Abnahme der Wolle muß das Schaf an seinem Körper leiden und eine Veränderung erdulden: geschiehet dies nun zu der Zeit, wenn es in eine andere Gegend, Luft, Wasser und Weide gebracht wird, so kann diese Veränderung an dem Schafe zu groß werden, und dasselbe Gefahr laufen.

Hat man die Wahl beym Schafkauf, so wähle man lieber Zeitvieh oder Jährlinge; denn beyde Sorten können, bey ihrem Wachsthum, eher, als die alten, die Veränderung ertragen, und gewöhnen völlig ein, ehe sie zur Fortpflanzung gelangen.

J. B.

Bemerkungen bey denen Rangers, oder Runkelrüben.

Die sogenannten Rangers, oder Dickrüben, sind Bastarde von denen rothen Rüben, welche letztern an vielen Orten sowol ein gutes und sich lange haltendes Viehfutter sind, als auch so gar dem Menschen zur Nahrung mit grossem Nutzen erbauet werden. Bey uns alhier in der Aue, zwischen Merseburg und Halle, bauet man sie lieber als die Rangers, und einige sorgfältige Versuche haben uns gezeiget, daß man mit rothen Rüben sicherern und bessern Nutzen erlangen könne, als mit jenen.

Die Runkelrüben sollen in ein gut Gartenland gesäet, und alsdann wie Kraut verpflanzt werden, u. s. f. „Hiervon, sagt unser alter ehrlicher **Rammelt**, halte ich „nichts. Man säe sie lieber so gleich auf das „Land, wo sie stehen bleiben sollen und halte „sie nur durch Auflockern der Erde vom Unkraute rein, so werden sie besser und geschwinder wachsen, als wenn sie erst verpflanzt „worden sind. Müssen sie nicht eine Zeitlang, „nach der Verpflanzung, im Wachsthum stille „stehen, ehe sie anwurzeln? Werden nicht ihre

„zarten Haupt- oder Pfahlwurzeln abgerissen, man „nehme sich in Acht wie man immer wolle, „welches doch bey Verpflanzung alles Wur„zelwerks durchaus nicht seyn muß.

Statt dieser Rangers oder Dickrüben säen wir also bey uns lieber die bekannte ordentliche rothe Rübe; wir säen solche in das Brachland, wie die Möhren und erhalten davon, ohne daß wir das Land vorher düngen, reiche und gute Erndten, wenn sie nur nicht zu dick ausgesäet worden, und sollte dies letztere aus Versehen geschehen seyn, so suchen wir beym Hacken und Auflockern den Ueberfluß wegzuschaffen, damit sie, so viel als möglich ist, ein Fuß weit von einander entfernt wachsen, und desto grösser werden können. Eben jetzo, da ich dieses schreibe, lasse aus unserm Vorrath von rothen Rüben eine der grössesten aus dem Keller holen, um ihre Grösse angeben zu können.

Sie ist $20\frac{1}{4}$ Zoll lang ausser dem Kraute,
$6\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitt stark und
$10\frac{3}{4}$ Pfund schwer.

Auch sollte ein geschickter Mahler zu thun haben, um eine ähnliche so schöne rothe Farbe hervorbringen zu können.

So

So schön und groß sind die Runkelrüben nicht, sondern bleiben mehrentheils kuglicht nach Art der Rettige. Und wer weiß nicht, was unsere gemeinen rothen Rüben, wenn sie in Eßig eingemacht worden sind, vor einen guten gesunden und kühlenden Salat geben. Nur noch einer Tugend gedenken zu dürfen; so sind die rothen Rüben das dauerhafteste Winterfutter, indem sich solche bis nach Pfingsten in Kellern, oder noch besser in zugedeckten Gruben, ganz frisch aufbehalten lassen. Diesen unsern rothen Rüben zu Ehren muß ich noch einmal den alten ehrlichen Rammelt anführen: „ich empfehle in hiesiger Gegend „so wol, als an andern Orten, lieber den Anbau „der rothen Rüben, als der Rangers, oder Run„kelrüben. J. H.

Von Zubereitung des Pökelfleisches.

Der Ritter von Linne' gedenket in seiner Westgothländischen Reise S. 238 daß er zu Uddewall gesehen, wie man das Fleisch, damit es keinen unangenehmen Geschmack bekomme, ehe es eingepökelt wird, in kochend Wasser tauche und hernach rein ausdrücke. Eine Dame in der Oberlausnitz behauptete, daß man das Rind-

fleisch, wenn man solches nach Hamburger Art räuchern wolle, in siedend heiß Wasser tauchen und alsdenn erst mit Saltz und Salpeter vermengt stark einreiben solle. Siehe Leipz. Intell. Blatt 1764 S. 123. Die natürlich scheinende Ursach macht es glaublich, daß dis Verfahren nicht unrecht sey, wenn man nur hiervon mehrere Versuche machen, und die Erfahrung davon öffentlich bekannt machen wollte. Durch eine bestätigte Erfahrung, gutes Pökelfleisch lange zu erhalten, kann man folgende Methode um so sicherer empfehlen. Nachdem man geschlachtet, lässet man das Fleisch etliche Tage verkühlen, ehe man solches in Stücken zerhauen läßt, alsdenn salzet man solches in ein groß Gefäß ein, und lässet es vier bis sechs Tage stehen, hernach nimt man es aus dieser Lake heraus, legt solches an einen abschüßigen Ort und lässet es wohl ablaufen, alsdenn erst, und wenn obiges geschehen ist, pökelt man das Fleisch ordentlich in wohl zu verwahrende Fässer ein. Ob nun gleich bey diesen Verfahren etwas mehr Salz aufgehet, so erhält man hingegen ein um so schmackhaftes und über ein Jahr und länger sich haltendes gutes Pökelfleisch.

Aus

Aus mehr als zwanzigjähriger Erfahrung in einer Haushaltung ist mir bekannt, daß alle diese Weitläuftigkeiten nicht nöthig sind; sondern das Fleisch, sowol Rind- als Schweinefleisch wird mit Salz und wenigem Salpeter gut eingerieben, Schicht auf Schicht in reinliche Fässer dicht eingelegt, und zwischen jede Schicht Fleisch, Salz mit etwas Salpeter vermischt gestreuet. Die Fässer bleiben offen im Keller stehen, und es ist nun nichts mehr nöthig, als eine fleißige Hausmutter, welche täglich darnach siehet, und bis die Lake, oder Salzlauge, völlig über das Fleisch gehet, die Fässer etwas neiget und mit einem hölzernen Löffel die Lake über das Fleisch sprenget. Wenn die Salzlauge erst über dem Fleische stehet, so ist gar keine weitere Aufsicht nöthig, und es hält sich über ein Jahr gut und wohlschmekend.

Leipziger Intelligenz-Blatt.
Nro. IX. 1770 S. 77.

Da ich in dem 55sten Stück der beliebten Leipziger Intelligenz-Blätter, vorigen Jahres, die Nachfrage finde: Wie macht man recht gute hochrothe Dinte, die nicht schimlicht wird?

Und ich das Recept, so in denen ökonomischen Nachrichten, in dem 10ten Bande, S. 127. sich befindet, öfterer probiret und allezeit bewährt befunden habe; gleichwol aber dieser Band, dem, welcher es zu wissen begehrt, nicht gleich bey der Hand seyn möchte; so will dasselbe anhero ausschreiben:

Siedet 1½ loth Curcume, mit 1 loth Alaune, im Wasser, daß es gelb werde. Gießt in ein ander Gefässe auf 4 loth Firnabock, drey Quer-finger hoch weissen Weineßig, laßt es über Nachts stehen; laßt alles zusammen in einem neuen glasurten Topfe kochen, in den Wall thut annoch ½ loth gestossene Alaune und 1 Quentl. Concinille, laßt es so lange kochen, bis der Schaum lichtroth wird, giesset es durch Leinwand und thut 2 Quentl. Arab. Gummi nebst ½ Quentl. weissen Zuckercand dazu.

Und nur noch dieses hinzu zufügen: man entziehe dieser fertigen hochrothen Dinte, nicht ganz die freye Luft, sondern lasse das Glas, worinnen sie aufbehalten wird, offen, alsdenn bleibt selbige 2 bis 3 Jahr, in gleich schöner Farbe, ohne daß sie schimmlicht wird.

Dages

Dagegen frage ergebenst an:

Wo kann man etwa Akacienbäume, eine Hecke anzupflanzen, bekommen? Wie viel Schock ohngefehr und wie theuer sind dieselben?

J. H.

Weil man mir den Vorwurf gemacht als ob ich die Zubereitung der rothen Dinte in dem Leipziger Intelligenzblatte Nr. 9. pag. 77. nicht deutlich genug angegeben und von einigen schriftlich um nähere Erläuterung ersucht worden bin; So füge ich zu jener Nachricht dieses noch bey. Man nimmt in ein irdenes Gefäß, (einen reichlichen Drßn. Kannen Topf) und thut den Firnabok dahin, giesset ein ziemlich Nösel Weineßig drauf und lässets über Nacht stehen, unterdeß nimmt man einen andern Topf von gleicher Grösse, (es versteht sich von selbst daß dieser Topf voll Wasser seyn muß, wenn er kochen soll) hierin thut man die Curcume und Wasser und lässet beydes kochen. Alsdenn nimmt man diese gelbe Massa und thut solche in den erstern Topf zum Firnabok und Weineßig und lässet beydes gut mit einander kochen, und verfähret so, wie es an oben angeführten

ten Orte beschrieben steht. Dies angegebene Dinten Recept kostet fünf, sechs Groschen und giebt bey nahe ein Drßn. Kanne Dinte zur Ausbeute.

Sollte diese Probe einigen guten Freunden gefallen, so bin ich erbötig, ihnen mit kleinen Portionen aufzuwarten. Benkendorf den 16ten April. 1770.

J. H.

E N D E.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Rammelt, Gottlieb

Gottlieb Rammelt Kunstgärtner ... vermischte öconomische Abhandlungen zum Besten der Landwirthschaft und Gärtnerey

Bd.: 3.

Halle (1774)

Oecon. 1432-3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298379-8
VD18 90272536